

叶兴阳

双语音标有声读物

双语音标 阅读创始人

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，拥有丰富的英语教学经验。他创立了“双语音标有声读物”项目，旨在通过科学的发音方法，帮助学习者提高英语听力与口语能力。

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“双语音标”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律，从而提高学习效率。

叶兴阳先生还强调，英语学习的核心是“听”与“说”。他通过“双语音标有声读物”项目，为学习者提供了大量的听力材料，帮助他们熟悉英语的语音环境，培养语感。同时，他还通过线上平台，为学习者提供一对一的口语辅导，帮助他们克服开口说英语的心理障碍。

叶兴阳先生表示，他将继续致力于英语教育事业，不断探索新的教学方法，为更多的学习者提供优质的教育资源。他相信，通过科学的发音方法和坚持不懈的努力，每一个英语学习者都能够实现自己的语言梦想。

叶兴阳
英语教育创始人

双音阅读教育创始人

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，拥有丰富的英语教学经验。他创立了“双音阅读教育”项目，旨在通过科学的阅读方法，帮助学习者提高英语阅读能力。

注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“注音阅读”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律，从而提高学习效率。

叶兴阳先生还强调，英语学习的核心是“听”与“说”。他通过“注音阅读”项目，为学习者提供了大量的听力材料，帮助他们熟悉英语的语音环境，培养语感。同时，他还通过线上平台，为学习者提供一对一的口语辅导，帮助他们克服开口说英语的心理障碍。

叶兴阳先生表示，他将继续致力于英语教育事业，不断探索新的教学方法，为更多的学习者提供优质的教育资源。他相信，通过科学的发音方法和坚持不懈的努力，每一个英语学习者都能够实现自己的语言梦想。

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“注音阅读”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律，从而提高学习效率。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 4 个章节

1. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China)

000001

2. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China)

000002

3. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China)

000003

4. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China)

000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China) 第1/4页				
[ˈkæntən] Canton 广州 [ˈkrɪstʃən] Christian 基督教 [ˈkɒlɪdʒ] College 大学	坎顿基督教学院			
[ˈbʊlətɪn] BULLETIN 公告 [nəʊ] NO 不 . . . - 27 -	第27号公告			
[bʻʊtʃəɪɪŋ] BUTCHERING 屠宰 [ænd; ənd] AND 和 [ˈkjʊəɪɪŋ] CURING 养护	屠宰和腌制			
[mi:ts] MEATS 肉类 [ɪn] IN 在 [ˈtʃaɪnə] CHINA 中国	中国的肉类			
[baɪ] BY 经过	经过			
[kɑ:l] CARL 卡尔 [ˈɒskə(r)] OSCAR 奥斯卡 [ləˈvi:n] LEVINE 莱文	卡尔·奥斯卡·莱文			
[əˈsəʊsiəɪt; əˈsəʊʃiəɪt] Associate 联系 [prəˈfesə(r)] Professor 教授 [ɒv; əv] of 的 [ˈæniɪm(ə)l] Animal 动物 [ˈhʌzbəndri] Husbandry 畜牧业	动物畜牧学副教授			
[ˈkæntən] Canton 广州 , , , China1921 China1921 China1921	中国广州，1921年			
[bʻʊtʃəɪɪŋ] Butchering 屠宰 [ænd; ənd] and 和 [ˈkjʊəɪɪŋ] Curing 养护 [mi:ts] Meats 肉类 [ɪn] in 在 [ˈtʃaɪnə] China 中国	中国的肉类屠宰和腌制			
[ˈkɒntents] CONTENTS 内容	内容			
[ˈprefəs] Preface 前言	前言			

[,ɪntrə'dʌkʃn]
Introduction
介绍

介绍

[ˈbrɪdʒɪn][ɒv; əv] [mi:t] [fu:dz]
Origin of Meat Foods
起源 的 肉 食物

肉类食品的起源

[fu:d] ['ænɪmlz] [ɪn][ˈtʃaɪnə][ˈsekʃ(ə)n]
Food Animals in China Section
食物 动物 在 中国 部分

中国食用动物部分

[hɒgz] [wʌn]
Hogs 1
猪 1

野猪 1

[ˈkæt(ə)l][,tu:ˈtu:]
Cattle 2
牛 2

牛 2

[ˈwɔ:tə(r)][ˈbʌfələʊ][θri:]
Water Buffalo 3
水 水牛 3

水牛 3

[ʃi:p] [ænd; ənd] [gəʊts] [fɔ:r]
Sheep and Goats 4
羊 和 山羊 4

绵羊和山羊 4

[ˈpəʊltri] [faɪv]
Poultry 5
家禽 5

家禽 5

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ænɪmlz] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)]
Selection of Animals for Slaughter
选择 的 动物 为了 屠宰

屠宰动物的选择

[helθ] [sɪks]
Health 6
健康 6

健康 6

[kən'dɪʃn] ['seɪvən]
Condition 7
状况 7

条件 7

[ˈbri:dɪŋ] [eɪt]
Breeding 8
选育 8

繁殖 8

[ˈfi:dɪŋ] [naɪn]
Feeding 9
喂养 9

喂养 9

[eɪdʒ][ænd; ənd][saɪz][fɔ:(r); fə(r)] ['kɪlɪŋ] -
Age and Size for Killing 10
年龄 和 尺寸 为了 杀戮 -

年龄和体型适合杀死10只

[,prepə'reɪ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['ænɪmlz] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)]
Preparation of the Animals for Slaughter
准备 的 这 动物 为了 屠宰

屠宰前动物的准备

['bli:dɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [hɒgz]
Bleeding and Dressing Hogs
出血 和 敷料 猪

猪的放血和宰杀

[tu:lz] -
Tools 11
工具 -

工具 11

['skɔ:ldɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] -
Scalding Equipment 12
烫 设备 -

烫伤设备 12

['kɪlɪŋ] [ðə; ði][hɒg] -
Killing the Hog 13
杀戮 这 猪 -

杀死野猪 13

“ [ˈwɔ:təd] ” [mi:t] -
“ Watered ” Meat 14
“ 浇水 ” 肉 -

“加水”的肉 14

['skɔ:ldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] -
Scalding and Scraping 15
烫 和 刮擦 -

烫伤和刮伤 15

['gʌtɪŋ] -
Gutting 16
开膛 -

开膛破肚 16

['ku:lɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] -
Cooling the Carcass 17
冷却 这 尸体 -

冷却尸体 17

['kʌtɪŋ] [ʌp][ðə; ði] ['kɑ:kəs] -
Cutting up the Carcass 18
切割 向上 这 尸体 -

分割尸体 18

['ʃəʊldəz] -
Shoulders 19
肩膀 -

肩部 19

['mɪd(ə)l] [pɑ:t] -
Middle Part 20
中间 部分 -

中间部分 20

[hæmz] -
Hams 21
火腿 -

火腿 21

[ˈtrɪmɪŋz] -
Trimmings 22
装饰 -

装饰物 22

[hed] -
Head 23
头 -

第23号头

[fi:t] -
Feet 24
脚 -

24英尺

[ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [bi:f]
Killing and **Dressing** Beef
杀戮 和 敷料 牛肉

宰杀和处理牛肉

[tu:lz] -
Tools 25
工具 -

工具 25

[ˈstʌnɪŋ] -
Stunning 26
令人惊叹的 -

惊艳的26

[ˈbli:dɪŋ] -
Bleeding 27
出血 -

出血 27

[ˈskɪnɪŋ] [ænd; ənd] [ˈgʌtɪŋ] -
Skinning and **Gutting** 28
剥皮 和 开膛 -

剥皮和去内脏 28

[ˈtri:tmənt] [ɒv; əv] [haɪdz] -
Treatment of **Hides** 29
治疗 的 隐藏 -

皮革处理 29

[ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ʃi:p]
Killing and **Dressing** Sheep
杀戮 和 敷料 羊

宰杀和处理绵羊

[ˈstʌnɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbli:dɪŋ] -
Stunning and **Bleeding** 30
令人惊叹的 和 出血 -

惊艳与流血 30

[ˈskɪnɪŋ] -
Skinning 31
剥皮 -

剥皮 31

[ˈɡʌtɪŋ] -
Gutting 32
开膛 -

开膛 32

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ˈpəʊltrɪ]
Bleeding and Dressing Poultry
出血 和 敷料 家禽

家禽放血和宰杀

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈpɪkɪŋ] -
Bleeding and Picking 33
出血 和 挑选 -

出血和挑剔 33

[ˈkiːpɪŋ] [miːt] [freʃ]
Keeping Meat Fresh
保持 肉 新鲜的

保持肉类新鲜

[ˈkjʊərəɪŋ] [miːts] : [əˈmerɪkən] [ˈmeθədʒ]
Curing Meats : American Methods
养护 肉类 : 美国人 方法

肉类腌制：美国方法

[prɪˈpeərəɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fʊː(r); fə(r)][ˈkjʊərəɪŋ] -
Preparing the Meat for Curing 34
准备 这 肉 为了 养护 -

腌制肉类前的准备工作 34

[ˈves(ə)lɜ] [fʊː(r); fə(r)][ˈkjʊərəɪŋ] -
Vessels for Curing 35
船只 为了 养护 -

用于腌制的容器 35

[ˈkjʊərəɪŋ][ˈeɪdʒənts] -
Curing Agents 36
养护 代理人 -

固化剂 36

[wet] [ænd; ənd][draɪ] [kjˈɔːz] [kəmˈpeəd]
Wet and Dry Cures Compared
湿的 和 干燥 治愈 比较的

湿式固化与干式固化的比较

[ˈresəpɪz] [fʊː(r); fə(r)][ˈkjʊərəɪŋ] [miːts]
Recipes for Curing Meats
食谱 为了 养护 肉类

肉类腌制配方

[kɔːnd] [biːf] -
Corned Beef 37
咸 牛肉 -

咸牛肉 37

[draɪd] [biːf] -
Dried Beef 38
干燥 牛肉 -

牛肉干 38

[pleɪn] [sɔːlt] [pɔːk] -
Plain Salt Pork 39
清楚的 盐 猪肉 -

原味咸猪肉 39

[ˈdraɪ] [ˈkjʊəd] [pɔːk] -
Dry Cured Pork 40
干燥 治愈 猪肉 -

干腌猪肉 40

[ˈʃʊɡə(r)] [ˈkjʊəd] [pɔːk] -
Sugar Cured Pork 41
糖 治愈 猪肉 -

糖渍猪肉 41

[pɔːk] [ˈsɒsɪdʒ] -
Pork Sausage 42
猪肉 香肠 -

猪肉香肠 42

[mɪkst] [miːt] [ˈsɒsɪdʒ] -
Mixed Meat Sausage 43
混合 肉 香肠 -

混合肉香肠 43

[bəˈləʊnjə; bəˈlɒnjə] [ˈsɒsɪdʒ] -
Bologna Sausage 44
博洛尼亚 香肠 -

博洛尼亚香肠 44

[blʌd] [ˈsɒsɪdʒ] -
Blood Sausage 45
血 香肠 -

血肠 45

[sməʊkt] , [ɔː(r)] [ˈkʌntri] [ˈsɒsɪdʒ] -
Smoked , or Country Sausage 46
熏制 , 或者 国家 香肠 -

烟熏香肠或乡村香肠 46

[ˈfræŋkfət] , [ɔː(r)] [viˈenə] [ˈsɒsɪdʒ] -
Frankfort , or Vienna Sausage 47
法兰克福 , 或者 维也纳 香肠 -

法兰克福香肠，或维也纳香肠 47

[ˈlɪvə(r)] [ˈsɒsɪdʒ] -
Liver Sausage 48
肝 香肠 -

肝肠 48

[ˈsʌmə(r)] [ˈsɒsɪdʒ] -
Summer Sausage 49
夏天 香肠 -

夏季香肠 49

[ˈhedtʃiːz] -
Headcheese 50
头肉冻块 -

头肉冻 50

[ˈskræp(ə)l] -
Scrapple 51
碎肉 -

碎肉 51

[snəʊ] [ˈpækɪŋ] -
Snow Packing 52
雪 包装 -

雪压实 52

[ˈpɑːʃ(ə)l] [ˈkʊkɪŋ] -
Partial Cooking 53
部分的 烹饪 -

部分烹饪 53

[ˈrendərɪŋ] [lɑːd] -
Rendering Lard 54
渲染 猪油 -

猪油渲染 54

[sməʊkt] [miːts] -
Smoked Meats 55
熏制 肉类 -

熏肉 55

[ðə; ði] [sməʊk] [haʊs] -
The Smoke House 56
这 抽烟 房子 -

烟熏屋 56

[ðə; ði][ˈfjuːəl] -
The Fuel 57
这 燃料 -

燃料57

[prɪˈpeərɪŋ] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsməʊkɪŋ] -
Preparing Meat for Smoking 58
准备 肉 为了 吸烟 -

熏肉前的准备工作 58

[ðə; ði][ˈfaɪə(r)] -
The Fire 59
这 火 -

火灾 59

[ˈkiːpɪŋ] [sməʊkt] [miːts] -
Keeping Smoked Meats 60
保持 熏制 肉类 -

烟熏肉的保存方法 60

[ˈresəpi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈjeləʊ] [wɒʃ] -
Recipe for Yellow Wash 61
食谱 为了 黄色的 洗 -

黄色洗涤剂配方 61

[ˌtʃaɪˈniːz] [miːt] [ˈresəpɪz]
Chinese Meat Recipes
中国人 肉 食谱

中式肉类食谱

[biːn] [sɔːs] [ˈsɒsɪdʒ] (-) -
Bean Sauce Sausage (腊肠) 62
豆 酱 香肠 (-) -

腊肠 62

[ˈpɪkl] [fɔː(r); fə(r)] [biːn] [sɔːs] [ˈsɒsɪdʒ] -
Pickle for Bean Sauce Sausage 63
泡菜 为了 豆 酱 香肠 -

豆酱香肠腌菜 63

[prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['sɒsɪdʒ] -
Preparing the Meat for Sausage 64
准备 这 肉 为了 香肠 -

准备香肠肉 64

['sɒsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] (-) -
Sausage Casing (腸衣) 65
香肠 套管 (-) -

肠衣 65

['sɒf(ə)nɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] -
Softening the Casing 66
软化 这 套管 -

软化外壳 66

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] -
Filling the Casing 67
填充 这 套管 -

填充套管 67

['sʌnɪŋ] [ænd; ɐnd] ['draɪɪŋ] -
Sunning and Drying 68
日光浴 和 烘干 -

日晒和晾晒 68

['si:z(ə)n][ænd; ɐnd] ['weðə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['sɒsɪdʒ] -
Season and Weather for Making Sausage 69
季节 和 天气 为了 制作 香肠 -

制作香肠的季节和天气 69

[li:n] [pɔ:k] ['sɒsɪdʒ] (-) -
Lean Pork Sausage (瘦肉腸) 70
倾斜 猪肉 香肠 (-) -

瘦肉肠 70

['lɪvə(r)] ['sɒsɪdʒ] (-) -
Liver Sausage (潤腸) 71
肝 香肠 (-) -

润肠 71

[tʊŋ] [ku:n] ['sɒsɪdʒ] (-) -
Tung Koon Sausage (東莞腊腸) 72
董 库恩 香肠 (-) -

东莞腊肠 72

['ɔɪstə(r)] [sɔ:s] ['sɒsɪdʒ] (-) -
Oyster Sauce Sausage (蠔油腸) 73
牡蛎 酱 香肠 (-) -

蚝油肠 73

['kætsəp; 'kætsʌp] ['sɒsɪdʒ] -
Catsup Sausage 74
番茄酱 香肠 -

番茄酱香肠 74

[rəʊst] [ɔ:(r)] [beɪkt] ['sɒsɪdʒ] (-) -
Roast or Baked Sausage (火腸) 75
烤 或者 烘焙 香肠 (-) -

烤香肠（Roast or Baked Sausage） 75

[kɨʊəd] [hæm] -
Cured Ham 76
治愈 火腿 -

腌制火腿 76

[sʌn] [draɪd] [pɔ:k] (-) -
Sun Dried Pork (瘦臘肉) 77
太阳 干燥 猪肉 (-) -

晒干肉 (瘦臘肉) 77

['pɪklɪd] [pɪgz] [fi:t] (-) -
Pickled Pig's Feet (札蹄) 78
腌制 猪的 脚 (-) -

腌猪蹄 78

['pɪklɪd] [bi:f] -
Pickled Beef 79
腌制 牛肉 -

腌牛肉 79

[draɪd] [raɪs] [bɜːdz] (-) -
Dried Rice Birds (腊禾花雀) 80
干燥 米 鸟类 (-) -

腊禾花雀 80

[pɔ:k] [stʌft] ['lɪvə(r)] (-) -
Pork Stuffed Liver (金銀潤) 81
猪肉 填充 肝 (-) -

金银润猪肝 81

[ləʊ][,em i: 'aɪ] (-) -
Lo Mei (卤味) 82
洛 梅 (-) -

卤味 82

[rəʊst] [mi:t] (-) -
Roast Meat (燒肉) 83
烤 肉 (-) -

烤肉（烧肉）83

[draɪd] [dʌk] (-) -
Dried Duck (腊鴨) 84
干燥 鸭子 (-) -

腊鸭 84

[pʌft] [pɪg] [skɪn] (-) -
Puffed Pig Skin (豬皮) 85
膨胀的 猪 皮肤 (-) -

膨化猪皮 85

['prefəs]
Preface
前言

前言

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [dɪs'kʌs] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['meθədz] , [bəuθ] [tʃaɪ'ni:z] [ænd; ənd] ['fɒrən] , [ɒv; əv]
This bulletin discusses the different methods , both Chinese and foreign , of
这 公告 讨论 这 不同的 方法 , 两个都 中国人 和 外国的 , 的
[b'ʊtʃəɪɪŋ] [ænd; ənd]['kɨʊərɪŋ] [mi:ts] .
butchering and curing meats .
屠宰 和 养护 肉类 .

本简报讨论了中国和国外不同的肉类屠宰和腌制方法。

[ðə; ði][eɪm][hæz; həz] [bi:n] [tu;; tə][ˈprez(ə)nt][ðə; ði][məˈtɪəriəl][ɪn][ə; eɪ] [ˈpræktɪkl] [wei] [səʊ][æz; əz][tu;; tə]
The aim has been to present the material in a practical way so as to
这 目的 有 到过 到 展示 这 材料 在 一个 实际的 方式 所以 作为 到
[bi;; bi][ɒv; əv][ˈvælju:][tu;; tə][ðə; ði][ˈdʒen(ə)rəl][ˈpʌblɪk][æz; əz] [wel] [æz; əz][ɒv; əv][ˈspeʃ(ə)l] [ˈsɜ:vɪs] [ɪn]
be of value to the general public as well as of special service in
是 的 价值 到 这 一般的 民众 作为 出色地 作为 的 特别的 服务 在
[kəˈnekʃn] [wɪð] [ðə; ði] [ˈkɔ:sɪz] [ɪn] [mi:ts] [ˈɒfəd] [æt; ət][ðə; ði][ˈkæntən] [ˈkrɪstʃən] [ˈkɒlɪdʒ] .
connection with the courses in Meats offered at the Canton Christian College .
联系 和 这 课程 在 肉类 提供 在 这 广州 基督教 大学 .

其目的是以实用的方式呈现材料，以便对公众有价值，并为坎顿基督教学院开设的肉类课程提供特殊服务。

[ðə; ði][ˈraɪtə(r)][ˈri:əlaɪzɪz] [ðæt] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɪz][nɒt] [kəmˈpli:t] , [ɪn] [ðæt] [ðə; ði][ˈsʌbdʒɪkt] ,
The writer realizes that this bulletin is not complete , in that the subject ,
这 作家 意识到 那 这 公告 是 不是 完全的 , 在 那 这 主题 ,
作者意识到这份简报并不完整，因为主题是.....

[ˈspeʃəli] [ɪn] [rɪˈgɑ:d] [tu;; tə][ˈkjʊərɪŋ] [mi:ts] [ɪn] [ˈdɪfrənt] [pɑ:ts] [ɒv; əv][ˈtʃaɪnə] , [ɪz][fɑ:(r)][frɒm; frəm]
especially in regard to curing meats in different parts of China , is far from
尤其 在 看待 到 养护 肉类 在 不同的 部分 的 中国 , 是 远的 从
[ɪgˈzɔ:stɪd] .
exhausted .
筋疲力尽的 .

尤其是在中国各地腌制肉类方面，还有很多东西需要研究。

[haʊˈevə(r)] , [aɪ ˈti:][ɪz] [θɔ:t] [best][tu;; tə] [ˈpʌblɪʃ] [ɪn] [ðɪs] [fɔ:m] ,
However , it is thought best to publish in this form ,
然而 , 它 是 想法 最好的 到 发布 在 这 形式 ,
然而，最好还是以这种形式发表。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ][ˈleɪtə(r)][rɪˈdɪ(ə)n][tu;; tə] [ɪnˈklu:d] [əˈdɪʃən(ə)l] [məˈtɪəriəl] [wɪtʃ] [meɪ] [bi;; bi] [sɪˈkjʊəd] [ɒn]
and in a later edition to include additional material which may be secured on
和 在 一个 之后 版 到 包括 额外的 材料 哪个 可能 是 安全 在
[ðə; ði][ˈsʌbdʒɪkt] .
the subject .
这 主题 .

在后续版本中，还将加入可能获得的有关该主题的其他材料。

[kənˈstrʌktɪv] [ˈkrɪtɪsɪzəm][ɒn] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [wɪl] [bi;; bi] [rɪˈsi:vd] [ˈglædli] .
Constructive criticism on this bulletin will be received gladly .
建设性的 批评 在 这 公告 将要 是 已收到 乐意 .
欢迎对本公告提出建设性批评意见。

[ðə; ði][ˈraɪtə(r)][ɪz] [ˈspeʃəli] [ɪnˈdetɪd] [tu;; tə][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [stɜ:ts] [dɪˈpɑ:tmənt] [ɒv; əv][ˈægrɪkʌltʃə(r)]
The writer is especially indebted to the United States Department of Agriculture
这 作家 是 尤其 负债累累 到 这 团结的 各州 部门 的 农业
[fɔ:(r); fə(r)] [pəˈmɪʃ(ə)n] [tu;; tə][ju:z][məˈtɪəriəl][frɒm; frəm][ɪts] [ˌpʌblɪˈkeɪʃnz] .
for permission to use material from its publications .
为了 允许 到 使用 材料 从 它是 出版物 .

作者尤其感谢美国农业部允许使用其出版物中的资料。

[ˈspeʃ(ə)l] [əˈkʌlɪdʒmənt] [ɪz][ˈɔ:lsəʊ][dju:][tu;; tə][ˈmɪstə(r)] . [tɑ:m] [sɪk] [hʌŋ] [ænd; ənd][ˈmɪstə(r)] . [ˈdʌblju:]
Special acknowledgment is also due to Mr . Taam Sik Hung and Mr . W
特别的 致谢 是 还 到期的 到 先生 . 塔姆 锡克 洪 和 先生 . W
[el] . [ˈfʌŋkˌhaʊzər] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌægrɪˈkʌltʃərəl][stɑ:f] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈkæntən] [ˈkrɪstʃən] [ˈkɒlɪdʒ] ,
. **L . Funkhouser of the agricultural staff of the Canton Christian College ,**
. L . 芬克豪瑟 的 这 农业 职员 的 这 广州 基督教 大学 ,

还要特别感谢坎顿基督教学院农业部的谭锡雄先生和冯克豪瑟先生。

[hu:] [hæv; həv] [meɪd] [ˈvæljuəb(ə)l] [səˈdʒestʃənz] [ɪn][ðə; ði][ˌprepəˈreɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][ˈmænjuskɪpt] ,
who have made valuable suggestions in the preparation of the manuscript ,
WHO 有 制成 有价值的 建议 在 这 准备 的 这 手稿 ,
在稿件准备过程中提出宝贵建议的各位，

[tuː; tə][ægrɪˈkʌltʃərəl] ['stjʊdnts] [huː] [hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði] [kɔːs] [ɪn] [miːts] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['raɪtərz]
to agricultural students who have taken the course in Meats under the writer's
到 农业 学生 WHO 有 已采取 这 课程 在 肉类 在下面 这 作家的
[suːpəˈvɪz(ə)n][ænd; ənd][hæv; həv] [əˈsɪstɪd] [ɪn] [sɪˈkjʊr] [ðə; ði]['deɪtə][pɒn] [tʃaɪˈniːz] ['meθədz] [pɒv; əv]
supervision and have assisted in securing the data on Chinese methods of
监督 和 有 协助 在 确保 这 数据 在 中国人 方法 的
['kjʊərəɪŋ] [miːts] ,
curing meats ,
养护 肉类 ,

感谢在作者指导下修读过肉类课程并协助收集中国肉类腌制方法数据的农业专业学生。

[ænd; ənd][tuː; tə]['mɪstə(r)] . [ə; eɪ] . [ertʃ] . [həʊlt] , [ɪnˈstrʌktə(r)][pɒv; əv] ['ɪŋɡlɪʃ] [ɪn]['kæntən] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ]
and to Mr . A . H . Holt , Instructor of English in Canton Christian College
和 到 先生 . 一个 . H . 霍尔特 , 讲师 的 英语 在 广州 基督教 大学
,
,
,

并向坎顿基督教学院英语讲师AH Holt先生致谢,

[fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [əˈsɪstəns] [ɪn] ['riːdɪŋ] [ðə; ði]['mænʃuskɹɪpt] .
for his assistance in reading the manuscript .
为了 他的 协助 在 阅读 这 手稿 .

感谢他协助审阅稿件。

[siː] . [əʊ] . [ləˈviːn] { [wʌn] }
C . O . Levine { 1 }
C . 哦 . 莱文 { 1 }

CO Levine{1}

[bʊtʃəɪɪŋ] [ænd; ənd]['kjʊərəɪŋ] [miːts] [ɪn]['tʃaɪnə]
Butchering and Curing Meats in China
屠宰 和 养护 肉类 在 中国

中国的肉类屠宰和腌制

[ɪntrəˈdʌkʃn]
Introduction
介绍

介绍

[ðə; ði] [tʃaɪˈniːz] , [laɪk][məʊst]['piːp(ə)l] , [ɑː(r); ə(r)] ['lʌvəz] [pɒv; əv] [pɔːk] , [biːf] , ['mʌtn] , [ænd; ənd]
The Chinese , like most people , are lovers of pork , beef , mutton , and
这 中国人 , 喜欢 最多 人们 , 是 恋人 的 猪肉 , 牛肉 , 羊肉 , 和
['pəʊltrɪ] ,
poultry ,
家禽 ,

中国人跟大多数人一样, 喜欢吃猪肉、牛肉、羊肉和家禽。

[ænd; ənd][kənˈsjuːm] [ðiːz] [miːts] , [bəʊθ] [freɪ] [ænd; ənd][kjʊəd] , [ɪn][lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [iːtʃ] [jɪə(r)] .
and consume these meats , both fresh and cured , in large quantities each year .
和 消耗 这些 肉类 , 两个都 新鲜的 和 治愈 , 在 大的 数量 每个 年 .
每年大量消费这些肉类, 包括新鲜肉类和腌制肉类。

[freɪ] [miːt] [ɪz] ['præktɪkli] [ɔːl] [kənˈsjuːmd] [wɪˈðɪn] [ə; eɪ][fjuː] [maɪlz][pɒv; əv][ðə; ði][ləʊˈkæləti][ɪn] [wɪtʃ]
Fresh meat is practically all consumed within a few miles of the locality in which
新鲜的 肉 是 几乎 全部 消耗 之内 一个 很少 英里 的 这 地点 在 哪个
[aɪˈtiː][ɪz] [ˈbʊtʃə] .
it is butchered .
它 是 屠宰 .

新鲜肉类几乎全部在屠宰地附近几英里内被消费掉。

[haʊ'evə(r)] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [kɹ̩ʊəd] [mi:ts] , [ɪ'speʃəli] [kɹ̩ʊəd] [pɔ:k] [ænd; ənd] [dʌk] ,
However large quantities of cured meats , especially cured pork and duck ,
然而 大的 数量 的 治愈 肉类 , 尤其 治愈 猪肉 和 鸭子 ,
然而, 大量的腌制肉类, 特别是腌制猪肉和鸭肉,

[ɑ:(r); ə(r)] [ɪpt] [lɒŋ] ['dɪstənsɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði][ləu'kælitɪz] [weə(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kɹ̩ʊəd] .
are shipped long distances from the localities where they are cured .
是 已发货 长的 距离 从 这 地方 在哪里 他们 是 治愈 .
从产地长途运输而来。

[kɹ̩ʊəd] [hæmz][ænd; ənd]['beɪkən][ɑ:(r); ə(r)] [ɪpt] [frɒm; frəm] [nɔ:θ] [tu:; tə] [pi:'kɪŋ] , [ænd; ənd]
Cured hams and bacon are shipped from Kuling north to Peking , and
治愈 火腿 和 熏肉 是 已发货 从 库灵 北 到 北京 , 和
[saʊθ] [tu:; tə]['kæntən] .
south to Canton .
南 到 广州 .

风干火腿和培根从鼓岭向北运往北京, 向南运往广州。

[ʃu:n'hæn] [ɪk'spɔ:ts] [tu:; tə]['kæntən][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [pɑ:ts] [ɒv; əv][tʃaɪnə] ,
Yunnan exports to Canton and other parts of China ,
云南 出口 到 广州 和 其他 部分 的 中国 ,
云南的商品出口到广州和中国其他地区,

[tu:; tə][ðə; ði] ['fɪlɪpi:n] ['aɪləndz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['kʌntrɪz] [tu:; tə][ðə; ði] [saʊθ] , [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)]
to the Philippine Islands and other countries to the south , a considerable
到 这 菲律宾 岛屿 和 其他 国家 到 这 南 , 一个 大量
[k'wɒntəti] [ɒv; əv] [həʊm] [kɹ̩ʊəd] [hæm] ,
quantity of home cured ham ,
数量 的 家 治愈 火腿 ,
大量自制火腿出口到菲律宾群岛和南部其他国家。

[wɪtʃ] [ɪz][kwatɪ]['pɒpjələ(r)] [wɪð] [ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] [ɪn] [ðəʊz] ['ri:dʒənz] .
which is quite popular with the Chinese in those regions .
哪个 是 相当 受欢迎的 和 这 中国人 在 那些 地区 .
这在当地华人中非常受欢迎。

[ɒŋ][ðə; ði]['ʌðə(r)][hænd] , [ə; eɪ] [gʊd] [di:l] [ɒv; əv] [kɹ̩ʊəd] [hæm][ænd; ənd]['beɪkən][ɪz][ɪm'pɔ:(r)tɪd] ,
On the other hand , a good deal of cured ham and bacon is imported ,
在 这 其他 手 , 一个 好的 交易 的 治愈 火腿 和 熏肉 是 进口 ,
另一方面, 大量的腌制火腿和培根都是进口的。

['tʃi:flɪ] [frɒm; frəm] [p'streɪliə] [ænd; ənd] ['ɪŋɡlənd] , [tu:; tə][ðə; ði] ['veəriəs] [pɔ:ts] [ɒv; əv][tʃaɪnə][ænd; ənd]
chiefly from Australia and England , to the various ports of China and
主要 从 澳大利亚 和 英格兰 , 到 这 各种各样的 端口 的 中国 和
[faɪndz][ɪts] [wei] ['ɪnlənd; ɪn'lænd] .
finds its way inland .
发现 它是 方式 内陆 .
主要来自澳大利亚和英国, 经中国各个港口进入内陆。

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [j'iəz] ['kæntən] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ] [hæz; həz] [bi:n] ['stʌdiɪŋ] [ðə; ði]
For a number of years Canton Christian College has been studying the
为了 一个 数字 的 年 广州 基督教 大学 有 到过 学习 这
[b'ʊtʃəɪŋ] [ænd; ənd][kɹ̩ʊərɪŋ]['prɔ:bləmz][æz; əz] [ðeɪ] [ɪg'zɪst][ɪn] ['sʌðən] [tʃaɪnə] ,
butchering and curing problems as they exist in southern China ,
屠宰 和 养护 问题 作为 他们 存在 在 南部 中国 ,
多年来, 坎顿基督教学院一直在研究中国南方存在的屠宰和腌制问题。

[pə'tɪkjələli] [ɪn][ðə; ði]['ri:dʒən][ɒv; əv]['kæntən] .
particularly in the region of Canton .
特别 在 这 地区 的 广州 .
尤其是在广州地区。

[mi:ts] [ɒv; əv] ['veəriəs] [kaɪndz][hæv; həv] [bi:n] ['bʊtʃə] [ænd; ənd][kʲʊəd] [baɪ][ðə; ði] ['kɒlɪdʒ] .
Meats of various kinds have been butchered and cured by the College .
肉类 的 各种各样的 种类 有 到过 屠宰 和 治愈 经过 这 大学 .
学院对各种肉类进行了屠宰和腌制。

[bəuθ][ðə; ði] ['fɒrən] [ænd; ənd] [tʃaɪ'ni:z] ['meθədʒ] [ɒv; əv] ['hændlɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [hæv; həv] [bi:n]
Both the foreign and Chinese methods of handling the meat have been
两个都 这 外国的 和 中国人 方法 的 处理 这 肉 有 到过
[ˈpræktɪst] [ænd; ənd] ['stʌdɪd] .
practiced and studied .
练习 和 研究 .
国外和中国的肉类处理方法都已被实践和研究。

[ɪn] [ðɪs] [wɜ:k] ['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [hæz; həz] [bi:n] ['gɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði] [b'ʊtʃəɪŋ] [ænd; ənd]['kʲʊərəɪŋ]
In this work special attention has been given to the butchering and curing
在 这 工作 特别的 注意力 有 到过 给定 到 这 屠宰 和 养护
[ɒv; əv] [pɔ:k] .
of pork .
的 猪肉 .
本文特别关注了猪肉的屠宰和腌制。

[ðə; ði] ['klaɪmət] [ɒv; əv] ['kæntən][ɪz][wʌn][nɒt] [ɪ'speʃəli] [wel] [ə'dæptɪd][tu:; tə]['kʲʊərəɪŋ] [mi:t] .
The climate of Canton is one not especially well adapted to curing meat .
这 气候 的 广州 是 一 不是 尤其 出色地 改编 到 养护 肉 .
广州的气候并不特别适合腌制肉类。

[ðɪs] [ɪz] [dju:][tu:; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] ['nevə(r)] [fɔ:ls] [br'ləʊ] - [dɪ'gri:z] ['færənhaɪt]
This is due to the fact that the temperature never falls below 32 degrees Fahrenheit
这 是 到期的 到 这 事实 那 这 温度 绝不 瀑布 以下 - 学位 华氏度
,
.
,
这是因为气温从未低于华氏32度。

['i:v(ə)n][ɪn][ðə; ði][k'əʊldəst]['wɪntə(r)]['si:z(ə)n] .
even in the coldest winter season .
甚至 在 这 最冷 冬天 季节 .
即使是最寒冷的冬季。

[ˈfɜ:ðə(r)] , [ðɪs] [ləʊ] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɪz][nɒt] [meɪn'teɪnd] [mɔ:(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [fju:] [deɪz] [ɒv; əv]
Further , this low a temperature is not maintained more than a few days of
更远 , 这 低的 一个 温度 是 不是 维持 更多的 比 一个 很少 天 的
[ðə; ði]['wɪntə(r)]['si:z(ə)n] ,
the winter season ,
这 冬天 季节 ,
此外, 这种低温在冬季最多只会持续几天。

[ænd; ənd]['əʊnli][æt; ət] [naɪt] .
and only at night .
和 仅有的 在 夜晚 .
而且只在晚上。

[br'fɔ:(r)] [nu:n] [,aɪ 'ti:][ˈju:ʒuəli; 'ju:ʒəli]['raɪzɪz][tu:; tə] - [ɔ:(r)] - , ['fɒləʊɪŋ] ['i:v(ə)n][ðə; ði][k'əʊldəst] [naɪts] .
Before noon it usually rises to 50 or 60 , following even the coldest nights .
前 中午 它 通常 上升 到 - 或者 - , 下列的 甚至 这 最冷 夜晚 .
即使是最冷的夜晚过后, 中午之前气温通常也会升至 50 或 60 度。

[ɪn] [spart] [ɒv; əv][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] ['nevə(r)][gets] ['veri] [ləʊ] ,
In spite of the fact that the temperature never gets very low ,
在 尽管如此 的 这 事实 那 这 温度 绝不 获得 非常 低的 ,
尽管气温从未降至很低,

[ðə; ði] [wɜ:k] [æt; ət][ðə; ði] [ˈkɒlɪdʒ] [hæz; həz] [ˈdemənstreɪtɪd] [ðæt][,aɪˈti:] [ɪz][ˈpɒsəb(ə)l][tu:; tə] [prəˈdju:s]
the work at the College has demonstrated that it is possible to produce
这 工作 在 这 大学 有 已证明 那 它 是 可能的 到 生产
[gʊd] [kjʊəd] [mi:t] ,
good cured meat ,
好的 治愈 肉 ,

学院的研究表明，生产优质腌肉是可能的。

[ɪf] [dʌn] [ˈprɒpəli] , [ˈi:v(ə)n] [wɪˈðəʊt] [ðə; ði][ju:z][pʊv; əv][aɪs] .
if done properly , even without the use of ice .
如果 完毕 适当地 , 甚至 没有 这 使用 的 冰 .

如果操作得当，即使不使用冰块也可以。

[haʊˈevə(r)][ðəə(r)][ɪz][sʌm; səm][rɪsk][pʊv; əv][ðə; ði] [mi:t] [ˈspɔɪlɪŋ] [wɪˈðəʊt] [aɪs] , [ænd; ɐnd][,aɪˈti:] [ɪz]
However there is some risk of the meat spoiling without ice , and it is
然而 那里 是 一些 风险 的 这 肉 破坏 没有 冰 , 和 它 是
[rekəˈmendɪd] ,
recommended ,
受到推崇的 ,

但是，如果没有冰块，肉有变质的风险，因此建议.....

[ɪˈspeʃəli] [ɪn][ˈkjʊərəɪŋ] [lɑ:dʒ] [ˈpi:sɪz] [pʊv; əv] [mi:t] , [sʌt] [æz; əz][hæmz][ænd; ɐnd] [ˈʃəʊldəz] ,
especially in curing large pieces of meat , such as hams and shoulders ,
尤其 在 养护 大的 件 的 肉 , 这样的 作为 火腿 和 肩膀 ,
尤其是在腌制大块肉类时，例如火腿和肩肉。

[ðæt] [aɪs][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə] [fəˈsɪlɪteɪt] [ðə; ði] [ˈku:lɪŋ] [pʊv; əv][ðə; ði] [mi:t] [brɪˈfɔ:(r)][ðə; ði][kjʊə(r)][ɪz]
that ice be used to facilitate the cooling of the meat before the cure is
那 冰 是 用过的 到 促进 这 冷却 的 这 肉 前 这 治愈 是
[əˈplaɪd] . { [tu:ˈtu:] }
applied . { 2 }
应用 . { 2 }

在腌制前，应使用冰块帮助肉冷却。{2}

[ˈbrɪdʒɪn][pʊv; əv] [mi:t] [fu:dz]
Origin of Meat Foods
起源 的 肉 食物

肉类食品的起源

[mæn][ˈju:zɪz; ˈju:sɪz][fɔ:(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [mi:t] [ˈdaɪət][ˈɔ:lməʊst][ɔ:l] [ˈkla:sɪz] [pʊv; əv][ˈænɪm(ə)l][laɪf] .
Man uses for his meat diet almost all classes of animal life .
男人 用途 为了 他的 肉 饮食 几乎 全部 课程 的 动物 生活 .
人类的肉类饮食几乎涵盖了所有种类的动物。

[haʊˈevə(r)] , [ðə; ði][ˈprɪnsəp(ə)l] [ˈkla:sɪz] [pʊv; əv] [ˈænɪmlz] [ðæt] [səˈplaɪ] [ðə; ði][ˈhju:mən] [reɪs] [wɪð] [mi:t]
However , the principal classes of animals that supply the human race with meat
然而 , 这 主要的 课程 的 动物 那 供应 这 人类 种族 和 肉
[fu:d] [ɑ:(r); ə(r)] :
food are :
食物 是 :

然而，为人类提供肉类食物的主要动物种类有：

[ˈkæɪt(ə)l] , [hɒgz] , [ʃi:p] , [ˈpəʊltrɪ] , [ænd; ɐnd] , [ɪn][ˈtʃaɪnə][ænd; ɐnd] [ˈsʌðən] [ˈjʊərəp] , [ðə; ði][ˈbʌfələʊ] .
cattle , hogs , sheep , poultry , and , in China and southern Europe , the buffalo .
牛 , 猪 , 羊 , 家禽 , 和 , 在 中国 和 南部 欧洲 , 这 水牛 .
牛、猪、羊、家禽，以及在中国和南欧还有水牛。

[ɪn] [ˈnɔːðən] [ˈtʃaɪnə][ðə; ði][ˈkæm(ə)l][ænd; ənd][ɪn] [ˈwestən] [ˈtʃaɪnə][ðə; ði][jæk][ɑː(r); ə(r)][ˈɔːlsəʊ] [juːst]
In Northern China the camel and in Western China the yak are also used
在 北方 中国 这 骆驼 和 在 西 中国 这 牦牛 是 还 用过的
[tuː; tə][sʌm; səm][ɪkˈstent][fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
to some extent for food .
到 一些 程度 为了 食物 .

在中国北方，骆驼和在中国西部，牦牛也在一定程度上被用作食物。

[sʌt] [ˈænɪmlz] [æz; əz][bɜːdz] ([ˈʌðə(r)][ðæn; ðən] [ˈpəʊltri]) , [ˈræbɪts] , [fɪ] [ænd; ənd][ˈʌðə(r)] [fɔːmz] [ɒv; əv]
Such animals as birds (other than poultry) , rabbits , fish and other forms of
这样的 动物 作为 鸟类 (其他 比 家禽) , 兔子 , 鱼 和 其他 表格 的
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
water life ,
水 生活 ,
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
例如鸟类（家禽除外）、兔子、鱼类和其他水生生物等动物

[waɪl] [ɒv; əv] [ɪmˈpɔːt(ə)ns] ,
while of importance ,
尽管 的 重要性 ,
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
虽然很重要，

[duː; də][nɒt] [prəˈvaɪd][æz; əz] [lɑːdʒ] [ə; eɪ] [səˈplaɪ] [ɒv; əv] [miːt] [fuːd] [æz; əz][duː; də][ðə; ði] [dəˈmestɪkəɪtɪd]
do not provide as large a supply of meat food as do the domesticated
做 不是 提供 作为 大的 一个 供应 的 肉 食物 作为 做 这 家养的
[ˈænɪmlz] [ˈmen](ə)nd] [əˈbʌv] .
animals mentioned above .
动物 提及 多于 .
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
不像上面提到的家畜那样能提供大量的肉类食物。

[fuːd] [ˈænɪmlz] [ɪn][ˈtʃaɪnə]
Food Animals in China
食物 动物 在 中国
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
中国的食用动物

[ðə; ði] [ˈænɪmlz] [ɪn][ˈtʃaɪnə][frɒm; frəm] [wɪt] [ðə; ði][meɪn] [səˈplaɪ] [ɒv; əv] [miːt] [ˈkɒmz] [ɑː(r); ə(r)] [swaɪn] ,
The animals in China from which the main supply of meat comes are swine ,
这 动物 在 中国 从 哪个 这 主要的 供应 的 肉 来 是 猪 ,
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
中国肉类主要来源的动物是猪。

[ˈkæt(ə)] , [ˈwɔːtə(r)][ˈbʌfələʊ] , [ænd; ənd] [ˈpəʊltri] ([ɪnˈkluːdɪŋ] [ˈtʃɪkɪnz] , [dʌks] , [ænd; ənd] [giːs]) . §
cattle , water buffalo , and poultry (including chickens , ducks , and geese) . §
牛 , 水 水牛 , 和 家禽 (包括 鸡 , 鸭子 , 和 鹅) . §
[wʌŋ] .
1 :
1 :
牛、水牛和家禽（包括鸡、鸭和鹅）。 § 1.

[hɒgz]
Hogs
猪
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
猪

[hɒgz] [ɪn][ˈtʃaɪnə][ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][bəʊθ][ðə; ði][ˈbeɪkən][ænd; ənd][lɑːd] [ˈtaɪps] .
Hogs in China are of both the bacon and lard types .
猪 在 中国 是 的 两个都 这 熏肉 和 猪油 类型 .
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
中国的猪既有产培根的，也有产猪油的。

[ðə; ði] [lɑːd] [ˈtaɪp] [ɪz][ðə; ði][məʊst] [ˈkɒmən] , [ɪkˈsept] [ɪn][ðə; ði] [ˈprɒvɪnsɪz] [ɒv; əv][ˈjuːnˈnæn] ,
The lard type is the most common , except in the provinces of Yunnan ,
这 猪油 类型 是 这 最多 常见的 , 除了 在 这 省份 的 云南 ,
[ˈwɔːtə(r)][laɪf] ,
除云南省以外，猪油型猪油猪油最为常见。

[ˈsetʃˈwɑ:n] , [ænd; ənd][sɫəm; səm][ˈri:dʒənz][ɪn] [ˈsentrəl] [ˈtʃaɪnə] , [weə(r)] [ðə; ði][ˈbeɪkən] [taɪp] [ɪz] [faʊnd] .
Szechwan , **and** **some** **regions in central China** , **where the bacon type is found** .
四川 , 和 一些 地区 在 中央 中国 , 在哪里 这 熏肉 类型 是 成立 .
四川省和中国中部的一些地区盛产培根。

[ðə; ði] [ˌtʃaɪˈni:z] [lɑ:d] [hɒgz][ɑ:(r); ə(r)] [ˈkærəktə,raɪzd] [baɪ][ðeə(r)] [lɑ:dʒ] , [ˈpendjələs] [[ˈbelɪz]] , [sweɪ] -
The Chinese lard hogs are characterized by their large , pendulous bellies , sway -
这 中国人 猪油 猪 是 特征化的 经过 他们的 大的 , 下垂的 肚子 , 摇摆 -
[bæks] , [laɪt] [hæmz] ,
backs , light hams ,
背部 , 光 火腿 ,
中国肥猪的特点是腹部大而下垂, 背部下陷, 后腿肉质较轻。

[ænd; ənd][baɪ][ðeə(r)] [ˈsləʊnəs] [ɪn][məˈtʃʊərəɪŋ; məˈtʃʊəriŋ] .
and by their slowness in maturing .
和 经过 他们的 缓慢 在 成熟 .
以及它们成熟缓慢。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][ɪnˈfɪəriə(r)][hɒgz] [wen] [kəmˈpeəd] [wɪð] [ðə; ði] [ɪmˈpru:vd] [bri:dz] [ɒv; əv] [ˈjʊərəp]
They are inferior hogs when compared with the improved breeds of Europe
他们 是 下 猪 什么时候 比较的 和 这 改进 品种 的 欧洲
[ænd; ənd] [əˈmerɪkə] ,
and America ,
和 美国 ,
与欧美改良品种相比, 它们是劣等猪种。

[bʌt; bət][æz; əz][ə; eɪ] [ru:l] [ɑ:(r); ə(r)][ˈbetə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [ˈneɪtɪv] [hɒgz] [faʊnd] [ɪn][ˈlðə(r)] [pɑ:ts] [ɒv; əv]
but as a rule are better than the native hogs found in other parts of
但 作为 一个 规则 是 更好的 比 这 本国的 猪 成立 在 其他 部分 的
[ðə; ði][ˈɔ:rient] .
the Orient .
这 东方 .
但总的来说, 它们比东方其他地区的本地猪要好。

[ðeə(r)] [lɑ:dʒ] [[ˈbelɪz]] [ænd; ənd] [ləʊ] [bæks] [ɑ:(r); ə(r)] [ˈlɑ:dʒli] [dju:] [tu:; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [frɒm; frəm]
Their large bellies and low backs are largely due to the fact that from
他们的 大的 肚子 和 低的 背部 是 很大程度上到期的 到 这 事实 那 从
[ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] [pɪgz] [brˈɡɪn] [tu:; tə] [i:t] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ˈbʊtə] ,
the time the pigs begin to eat until they are butchered ,
这 时间 这 猪 开始 到 吃 直到 他们 是 屠宰 ,
它们的大肚子和低背主要是因为从猪开始吃东西到被宰杀这段时间,

[ɔ:l] [ˈkɒns(ə)ntreɪt] [fi:dʒ] [ɑ:(r); ə(r)][ˈɡɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] [fɔ:m] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈveri] [wet] [swɪl] ,
all concentrate feeds are given in the form of a very wet swill ,
全部 集中 饲料 是 给定 在 这 形式 的 一个 非常 湿的 泔水 ,
所有精饲料都以非常湿的泔水形式饲喂。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [əˈlaʊd] [tu:; tə][drɪŋk] [ɔ:l] [ðeɪ] [kæn; kən][həʊld][ɒv; əv] [sʌt] [fi:d] [twɪs] [ə; eɪ]
and they are allowed to drink all they can hold of such feed twice a
和 他们 是 允许 到 喝 全部 他们 能 抓住 的 这样的 喂养 两次 一个
[deɪ] .
day .
天 .
它们每天可以两次尽情饮用这种饲料。

[sʌt] [ˈfi:dɪŋ] [ˈstretʃɪz] [ðə; ði][daɪˈdʒestɪv][trækt][tu:; tə][æn; ən][æbˈnɔ:m(ə)l] [drˈɡri:] ,
Such feeding stretches the digestive tract to an abnormal degree ,
这样的 喂养 伸展 这 消化 通道 到 一个 异常 程度 ,
这种喂食方式会使消化道过度扩张, 达到异常程度。

[ænd; ənd] ['pɜ:mənəntli] [in'la:dʒ] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] [pul] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] .
and permanently enlarges the belly and pulls down the back .
和 永久的 放大 这 腹部 和 拉 向下 这 后退 .
并使腹部永久性增大，背部下垂。

[baɪ] ['ɡɪvɪŋ] [les] ['wɔ:tə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [fi:d] ,
By giving less water with the feed ,
经过 给予 较少的 水 和 这 喂养 ,
通过减少饲料中的水量，

[ænd; ənd][nɒt] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði][pɪgz][tu:; tə][fɪl] [ʌp] [wɪð] [ɔ:l] [ðeɪ] [kæn; kən] ['pɒsəbli] [həʊld] ,
and not allowing the pigs to fill up with all they can possibly hold ,
和 不是 允许 这 猪 到 充满向上 和 全部 他们 能 可能 抓住 ,
而且不能让猪吃得太饱，它们能吃的东西太多了。

[ðɪs] [æb'nɔ:m(ə)l] [drɪveləpmənt] [kæn; kən] ['lɑ:dʒli] [bi:; bi] [prɪ'ventɪd] .
this abnormal development can largely be prevented .
这 异常 发展 能 很大程度上 是 阻止 .
这种异常发展在很大程度上是可以预防的。

[ɪn'telɪdʒənt] ['bri:dɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] [dʒenə'reɪʒnz] , [baɪ] ['meɪtɪŋ] ['ænɪmlz] [wɪð] [ðə; ði][məʊst]
Intelligent breeding for several generations , by mating animals with the most
聪明的 选育 为了 一些 几代人 , 经过 交配 动物 和 这 最多
[drɪ'zaɪərəb(ə)l] [kɒnfɔ:'meɪʃn] ,
desirable conformation ,
理想 构象 ,
通过几代精心培育，让体型最理想的动物进行交配，

[sʌt] [æz; əz] [streɪt] [bæks] , [waɪd] , [di:p] [hæmz] , [lɒŋ] , [di:p] ['bɒdɪz] , [ʃɔ:t] [hedz] , [ænd; ənd]
such as straight backs , wide , deep hams , long , deep bodies , short heads , and
这样的 作为 直的 背部 , 宽的 , 深的 火腿 , 长的 , 深的 身体 , 短的 头部 , 和
[ʃɔ:t] [legz] ,
short legs ,
短的 腿 ,
例如：背部笔直，后腿宽而深，身体长而深，头部较短，腿部较短。

[ʃʊd; ʃəd] [brɪŋ] [ə'baʊt] ['fɜ:ðə(r)] [ɪm'pru:vmənt] .
should bring about further improvement .
应该 带来 关于 更远 改进 .
应该会带来进一步的改进。

['bri:dɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][fɑ:st] ['grəʊɪŋ] [ænd; ənd] ['ɜ:li] [mə'tʃʊəɪŋ; mə'tʃʊəɪŋ] ['ænɪmlz] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lsəʊ][bi:; bi]
Breeding for fast growing and early maturing animals should also be
选育 为了 快速地 生长 和 早期的 成熟 动物 应该 还 是
['præktɪst] ,
practiced ,
练习 ,
也应该进行快速生长和早熟动物的育种。

[æz; əz][ðə; ði][məʊst]['prɒfɪtəb(ə)l] ['fi:dɪŋ] [ɪz] [wɪð] [jʌŋ] ['ænɪmlz] .
as the most profitable feeding is with young animals .
作为 这 最多 有利可图 喂养 是 和 年轻的 动物 .
因为饲养幼畜是最有利可图的。

[fɪg] . [wʌŋ] .
Fig : 1 .
如图 : 1 .
图1。

['hefə(r)] [tu:] [j'iəz] [əʊld][ʊv; əv][ðə; ði] ['neɪtɪv] [hʌmpt] [və'raɪəti]
Heifer two years old of the native humped variety
小母牛 二 年 老的 的 这 本国的 驼背 种类
两岁的本地驼峰品种小母牛

[fɪg] . [tu:'tu:] .
Fig : 2 :
如图 : 2 :

图2。

[bi:f] - [dra:ft]['wɔ:tə(r)] ['bʌfələʊ] [wɪð] [kɑ:vz] [ə; eɪ][fju:] [wi:ks] [əʊld]
Beef - **draft** **water** **buffalos** **with** **calves** **a** **few weeks** **old**
牛肉 - 草稿 水 水牛 和 小牛 一个 很少 周 老的
肉用水牛带着几周大的小牛犊

[fɪg] . [θri:] .
Fig : 3 :
如图 : 3 :

图3。

[tʃaɪ'ni:z] “ [fæt] - [teɪld] ” [və'raɪəti][ɒv; əv] [ʃi:p]
Chinese “ **fat** - **tailed** ” **variety** **of** **sheep**
中国人 “ 胖的 - 有尾巴的 ” 种类 的 羊
中国肥尾羊

[fɪg] . [fɔ:r] .
Fig : 4 :
如图 : 4 :

图4。

[tʃaɪ'ni:z] [lɑ:d] [hɒgz] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)] [b'ʊtʃəɪŋ] [reɪzd] [æt; ət]['kæntən] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ] { [θri:] }
Chinese **lard** **hogs** **ready** **for** **butchering** **raised** **at** **Canton** **Christian** **College** { 3 }
中国人 猪油 猪 准备好 为了 屠宰 提高 在 广州 基督教 大学 { 3 }
坎顿基督教学院饲养的待宰中国猪{3}

[aɪ'ti:] [ɪz] ['ɪntrəstɪŋ] [tu;; tə] [nəʊt] [ðæt] [j'iəz] [ə'gəʊ][ðə; ði] ['neɪtɪv] [lɑ:d] [hɒg][ɒv; əv] ['sʌðən] [tʃaɪnə]
It is interesting to note that years ago the native lard hog of southern China
它是 有趣的 到 笔记 那 年 前 这 本国的 猪油 猪 的 南部 中国
[wɒz; wəz] [ju:st] [tu;; tə] [sɪ'kjʊə(r)] [dɪ'zɑɪərəb(ə)] ['kærəktəz] [ɪn] [tu:] [ɒv; əv]['aʊə(r)][məʊst][ɪm'pɔ:t(ə)nt]
was used to secure desirable characters in two of our most important
曾是 用过的 到 安全的 理想 人物 在 二 的 我们的 最多 重要的
[mɒd(ə)n] [bri:dz] ,
modern breeds ,
现代的 品种 ,
值得注意的是，多年前，中国南方本土的肥猪被用来为我们两个最重要的现代品种培育出理想的性状。

[ðə; ði] ['bɑ:kʃə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði]['pəʊlənd][tʃaɪnə] [bri:dz] .
the Berkshire and the Poland China breeds .
这 伯克郡 和 这 波兰 中国 品种 :
伯克希尔和波兰中国品种。

[haʊ'evə(r)] , [sɪns] [ðæt] [taɪm] [ði:z] ['westən] [bri:dz] [hæv; həv] [bi:n] ['fɜ:ðə(r)] ['greɪtli] [ɪm'pru:vd] [baɪ]
However , since that time these western breeds have been further greatly improved by
然而 , 自从 那 时间 这些 西 品种 有 到过 更远 非常 改进 经过
[ɪn'telɪdʒənt] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['bri:dɪŋ] ,
intelligent selection and breeding ,
聪明的 选择 和 选育 ,
然而，自那时以来，通过明智的选择和育种，这些西方品种得到了进一步的极大改良。

[waɪl] [ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] [hɒgz][hæv; həv] [bi:n] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ɪm'pru:vd] , [ɪf] [æt; ət][ɔ:l] .
while the Chinese hogs have been very little improved , if at all .
尽管 这 中国人 猪 有 到过 非常 小的 改进 , 如果 在 全部 .
而中国生猪的品质几乎没有得到任何改善，甚至根本没有改善。

[tu;; tə] - [deɪ] , [ɪn] [kæmp'eəɪŋ] [ðə; ði] ['neɪtɪv] [tʃaɪ'ni:z] [lɑ:d] [hɒg] [wɪð] [ðə; ði][mɒd(ə)n] ['westən] [bri:dz] ,
To - day , in comparing the native Chinese lard hog with the modern western breeds ,
到 - 天 , 在 比较 这 本国的 中国人 猪油 猪 和 这 现代的 西 品种 ,
今天，在比较中国本土猪和现代西方品种时，

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ] [rɪ'zeɪbləns] [ɪn][ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] [hɒg][tu:; tə][ðə; ði][waɪd] , ['slɑ:tli] [ɑ:tft] [bæk] , **there is no resemblance in the Chinese hog to the wide , slightly arched back ,** 那里 是 不 相似 在 这 中国人 猪 到 这 宽的 , 轻微地 拱形 后退 , 中国猪的背部宽阔, 略微拱起, 与非洲猪没有任何相似之处。

[di:p] , [lɒŋ] [saɪdz] , [di:p] , [fʊl] [hæmz] , [smɔ:l] [hedz] , [ʃɔ:t] [legz] , **deep , long sides , deep , full hams , small heads , short legs ,** 深的 , 长的 侧面 , 深的 , 满的 火腿 , 小的 头部 , 短的 腿 , 厚实的长边, 饱满的厚实火腿, 小巧的头部, 较短的腿。

[ænd; ənd][ræpɪd] [grəʊθ] [ɒv; əv] [ði:z] ['mɒd(ə)n] [bri:dz] [wɪtʃ] [hæv; həv] , [ɪn][ðeə(r)]['brɪdʒɪn] , **and rapid growth of these modern breeds which have , in their origin ,** 和 迅速的 生长 的 这些 现代的 品种 哪个 有 , 在 他们的 起源 , 这些现代品种的快速增长, 源于.....

[blʌd] [ɒv; əv][ðə; ði] ['neɪtɪv] [tʃaɪ'ni:z] [lɑ:d][hɒg] . **blood of the native Chinese lard hog .** 血 的 这 本国的 中国人 猪油 猪 . 中国本土猪的血。

[dju:] [tu:; tə] [sləʊ] [mə'tʃʊərəti][ænd; ənd][ʌndrɪ'zaɪərəb(ə)l] [kɒnfɔ:'meɪn] , **Due to slow maturity and undesirable conformation ,** 到期的 到 慢的 到期 和 不理想的 构象 , 由于成熟缓慢和形态不理想,

[ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] [hɒg][ɪz][nɒt][æz; əz][i:kə'nɒmɪk(ə)l][ɪn] [kən'vɜ:rt] [fi:dz] ['ɪntu:] [mi:t] [æz; əz][ɪz][ðə; ði] **the Chinese hog is not as economical in converting feeds into meat as is the** 这 中国人 猪 是 不是 作为 经济 在 转换 饲料 进入 肉 作为 是 这 **improved western hog .** 改进 西 猪 . 中国猪的饲料转化率不如改良后的西方猪。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][ɒv; əv] [gʊd] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [sək'sesfəli] [kjʊəd] . **However , the meat is of good flavor and can be successfully cured .** 然而 , 这 肉 是 的 好的 味道 和 能 是 成功地 治愈 . 然而, 这种肉味道鲜美, 可以成功腌制。

[æn; ən] [ɪk'sepʃ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] ['ænɪmlz] [ðæt][hæv; həv] [bi:n] ['lɑ:dʒli] [fed] [ɒn][raɪs] **An exception to this is the case of animals that have been largely fed on rice bran ,** 一个 例外 到 这 是 这 案件 的 动物 那 有 到过 很大程度上美联储 在 米 麸 , 但以米糠为主食的动物则是个例外。

[wɪtʃ] [prədʒ'u:sɪz][ə; eɪ][sɒft] , [ˈɔɪli] [pɔ:k] , [ɔ:l'dəʊ] [nəʊ] ['dɪfɪkəlti] [ɪz] [ɪk'spiəriənst] [ɪn][ˈkjʊərəɪŋ] [sʌtʃ] **which produces a soft , oily pork , although no difficulty is experienced in curing such** 哪个 产 一个 柔软的, 油腻的 猪肉 , 虽然 不 困难 是 经验丰富的 在 养护 这样的 **pork .** 猪肉 . 这样制成的猪肉质地柔软油腻, 但腌制这种猪肉并不困难。

[wi:t] [bræn][prədʒ'u:sɪz][ə; eɪ][fɜ:m] [fleʃ] . **Wheat bran produces a firm flesh .** 小麦 麸 产 一个 公司 肉 . 小麦麸皮能使肉质紧实。

[ɪf] [ə; eɪ][fɜ:m] [fleʃ] [ɪz][dɪ'zaɪəd] , **If a firm flesh is desired ,** 如果 一个 公司 肉 是 想要的 , 如果想要肉质紧实,

[aɪˈtiː][ɪz][ɪmˈpɔːt(ə)nt][ðæt][raɪs][bræn][ɔː(r)][ˈpɒlɪʃ][nɒt][biː;bi][fed][tuː; tə][hɒgz][ˈdʒʊərɪŋ][ðə; ði][lɑːst][sɪks]
it is important that rice bran or polish not be fed to hogs during the last six
它 是 重要的 那 米 麸 或者 抛光 不是 是 美联储 到 猪 期间 这 最后的 六
[tuː; tə][ert][wiːks][ɒv; əv][ðə; ði][ˈfætnɪŋ][ˈprɪəriəd]. § [tuˈtuː].
to eight weeks of the fattening period . § 2 .
到 八 周 的 这 增肥 时期 . § 2 .

重要的是，在育肥期的最后六到八周内，不要给猪喂食米糠或米粉。 § 2.

[ˈkæt(ə)]
Cattle
牛

牛

[ðə; ði][meɪn][sɔːs][ɒv; əv][biːf][ɪn][ˈtʃaɪnə][ɪz][ðə; ði][ˈneɪtɪv] “ [hʌmpt] “ [kaʊ] ,
The main source of beef in China is the native “ humped “ cow ,
这 主要的 来源 的 牛肉 在 中国 是 这 本国的 “ 驼背 “ 奶牛 ;
中国牛肉的主要来源是本地的“驼峰牛”。

[kɔːld][baɪ][ðə; ði][ˈpiːp(ə)] [ɒv; əv][ˈsʌðən][ˈtʃaɪnə][wɒn][ŋɡɑːʊ][wɪtʃ][miːnz] “ [ˈjeləʊ][kaʊ] “ .
called by the people of southern China Wong Ngau which means “ yellow cow ” .
称为 经过 这 人们 的 南部 中国 黄 ngau 哪个 方法 “ 黄色的 奶牛 ” .
中国南方人称之为“黄牛”，意思是“黄牛”。

[ðɪs][ˈneɪtɪv][vəˈraɪəti][ɒv; əv][hʌmpt][ˈkæt(ə)] [ɪz][ə; eɪ][ɡʊd][biːf][ˈænɪm(ə)] ,
This native variety of humped cattle is a good beef animal ,
这 本国的 种类 的 驼背 牛 是 一个 好的 牛肉 动物 ;
这种本地的瘤牛品种是优质的肉牛。

[ɔːlˈðəʊ][ðeə(r)][ɪz][ruːm][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][ɡreɪt][diːl][ɒv; əv][ɪmˈpruːvmənt][baɪ][ˈbriːdɪŋ][fɔː(r); fə(r)]
although there is room for a great deal of improvement by breeding for
虽然 那里 是 房间 为了 一个 伟大的 交易 的 改进 经过 选育 为了
[ˈɜːli][məʊˈtʃʊərəti] ,
early maturity ,
早期的 到期 ,
尽管通过育种培育早熟品种还有很大的改进空间，

[ˈgreɪtə(r)][saɪz] , [ænd; ənd][dɪˈveləpmənt][ɒv; əv][ə; eɪ][mɔː(r)][dɪˈstɪŋktli][biːf][taɪp]. § [θriː] .
greater size , and development of a more distinctly beef type . § 3 .
更大的 尺寸 , 和 发展 的 一个 更多的 明显地 牛肉 类型 . § 3 .
体型更大，且发展出更明显的牛肉类型。 § 3.

[ˈwɔːtə(r)][ˈbʌfələʊ][biːf]
Water Buffalo Beef
水 水牛 牛肉

水牛牛肉

[ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ˈbʌfələʊ] , [waɪl][ˈtʃiːfli][juːst][fɔː(r); fə(r)][draːft][pˈɜːpəsɪz] , [ɪz][æn; ən][ɪmˈpɔːt(ə)nt][sɔːs]
The water buffalo , while chiefly used for draft purposes , is an important source
这 水 水牛 , 尽管 主要 用过的 为了 草稿 目的 , 是 一个 重要的 来源
[ɒv; əv][biːf][ɪn][ˈtʃaɪnə] .
of beef in China .
的 牛肉 在 中国 .

水牛虽然主要用于役用，但也是中国重要的牛肉来源。

[ðeə(r)][ɪz][ˈveri][ˈlɪt(ə)] [ˈdɪfrəns][ɪn][ˈkwɒləti][brɪˈtwiːn][ðə; ði][ˈtʃaɪˈniːz][ˈbʌfələʊ][biːf][ænd; ənd]
There is very little difference in quality between the Chinese buffalo beef and
那里 是 非常 小的 不同之处 在 质量 之间 这 中国人 水牛 牛肉 和
[ˈɔːd(ə)n(ə)ri][biːf] .
ordinary beef .
普通的 牛肉 .
中国水牛肉和普通牛肉在品质上几乎没有差别。

[həʊ'evə(r)] ,
However ,
然而 ,

然而，

[ðə; ði] [li:n] [mi:t] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌfələʊ][ɪz] [kən'sɪdərəbli] [dɑ:kə] [ɪn]['kʌlə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [li:n] [mi:t]
the lean meat of the buffalo is considerably darker in color than the lean meat
这 倾斜 肉 的 这 水牛 是 相当 较暗 在 颜色 比 这 倾斜 肉
[ɪn]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [bi:f] .
in ordinary beef .
在 普通的 牛肉 .

水牛的瘦肉颜色比普通牛肉的瘦肉颜色深得多。

[jʌŋ] [stɒk] , [ʌp][tu:; tə] [θri:] [j'ɪəz] [əʊld] , [ðæt] [hæv; həv][nɒt] [bi:n] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)][dra:ft]
Young stock , up to three years old , that have not been used for draft
年轻的 库存 , 向上 到 三 年 老的 , 那 有 不是 到过 用过的 为了 草稿
[p'ɜ:pəsɪz] ,
purposes ,
目的 ,

三岁以下、未曾用于役用的幼畜

[ɑ:(r); ə(r)][best][fɔ:(r); fə(r)] [bi:f] .
are best for beef .
是 最好的 为了 牛肉 .

最适合牛肉。

[bi:f] [frɒm; frəm] ['bʌfələʊ] [ɔ:(r)]['kæt(ə)l] [ðæt] [hæv; həv] [bi:n] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [wɜ:k] [fɔ:(r); fə(r)][sʌm; səm]
Beef from buffalos or cattle that have been used for work for some
牛肉 从 水牛 或者 牛 那 有 到过 用过的 为了 工作 为了 一些
[taɪm][bɪ'fɔ:(r)] [b'ʊtʃəɪŋ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [tʌf] ,
time before butchering is generally tough ,
时间 前 屠宰 是 一般来说 艰难的 ,

被宰杀前曾用于劳作一段时间的野牛或牛的牛肉通常比较硬。

[ænd; ænd] [les] ['pælətəb(ə)l][ðæn; ðən] [bi:f] [frɒm; frəm] ['æniɪmlz] [ðæt] [hæv; həv][nɒt] [bi:n] [wɜ:kt] . {
and less palatable than beef from animals that have not been worked . {
和 较少的 可口的 比 牛肉 从 动物 那 有 不是 到过 工作 . {
[fɔ:(r)] } § [fɔ:r] .
4 } § 4 .
4 } § 4 .

并且不如未经劳作的动物所产的牛肉美味。{4}§ 4.

[ʃi:p] [ænd; ænd] [gəʊts]
Sheep and Goats
羊 和 山羊

绵羊和山羊

[ɪn] ['nɔ:ðən] ['tʃaɪnə] , [ɪ'speʃəli] [ɪn][ðə; ði] ['prɒvɪnsɪz] [ɒv; əv] [ʃæn'tʌŋ] [ænd; ænd] ['tʃɪli:] ,
In northern China , especially in the provinces of Shantung and Chihli ,
在 北方 中国 , 尤其 在 这 省份 的 山东 和 奇利 ,
在中国北方，尤其是在山东省和直辖市，

[ðə; ði][fæt] - [teɪld] [və'raɪəti][ɒv; əv] [ʃi:p] [ɪz] [reɪzd] [tu:; tə][ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][ɪk'stent] , [bəʊθ][fɔ:(r); fə(r)]
the fat - tailed variety of sheep is raised to a considerable extent , both for
这 胖的 - 有尾巴的 种类 的 羊 是 提高 到 一个 大量 程度 , 两个都 为了
[mʌtn] [ænd; ænd][fɔ:(r); fə(r)] [wʊl] .
mutton and for wool .
羊肉 和 为了 羊毛 .

肥尾绵羊品种被大量饲养，既用于产羊肉，也用于产羊毛。

[ðə; ði] ['kʌvəriŋ] [ɒv; əv] [wʊl] [ɪz] [laɪt] , [haʊ'evə(r)] , [wen] [kəm'peəd] [waɪð] [ðæt] [ɒv; əv][ðə; ði] [wʊl]
The covering of wool is light , however , when compared with that of the wool
这 覆盖 的 羊毛 是 光 , 然而 , 什么时候 比较的 和 那 的 这 羊毛
[bri:dz] ,
breeds ,
品种 ,

然而，与羊毛品种相比，这种羊毛覆盖层较薄。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ʃi:p] [ɪz] ['prɒpəli] [kl'ɑ:st] [æz; əz][ə; eɪ] ['mʌtn] [ʃi:p] .
and this sheep is properly classed as a mutton sheep .
和 这 羊 是 适当地 分类 作为 一个 羊肉 羊 .

这只羊被正确地归类为肉羊。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][səʊ] [kɔ:ld] [br'kæz; br'kɒz][ɒv; əv][ðeə(r)] [lɑ:dʒ] [fæt] [teɪlz] ,
They are so called because of their large fat tails ,
他们 是 所以 称为 因为 的 他们的 大的 胖的 尾巴 ,

它们之所以得名，是因为它们有着又大又肥的尾巴。

[wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)][ə'baʊt] [θri:] [tu:; tə][fɔ:(r)] ['ɪntʃɪz] [θɪk] , [sɪks][tu:; tə] [eɪt] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,
which are about three to four inches thick , six to eight inches wide ,
哪个 是 关于 三 到 四 英寸 厚的 , 六 到 八 英寸 宽的 ,

它们厚约三到四英寸，宽约六到八英寸，

[ænd; ənd] [eɪt] [tu:; tə][ten] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
and eight to ten inches long .
和 八 到 十 英寸 长的 .

长八到十英寸。

[fæt] - [teɪld] [ʃi:p] [ɑ:(r); ə(r)] [ʃɪpt] [baɪ][reɪl][ænd; ənd][baɪ][bəʊt][tu:; tə] ['meni] [pɑ:ts] [ɒv; əv][tʃaɪnə]
Fat - tailed sheep are shipped by rail and by boat to many parts of China
胖的 - 有尾巴的 羊 是 已发货 经过 轨 和 经过 船 到 许多 部分 的 中国
[frɒm; frəm][ðə; ði]['ri:dʒənz][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [reɪzd] .
from the regions in which they are raised .
从 这 地区 在 哪个 他们 是 提高 .

肥尾羊从其养殖地区通过铁路和轮船运往中国许多地区。

[ðə; ði][gəʊt] , [waɪl] [ɒv; əv] [les] [ɪm'pɔ:t(ə)ns] [ðæn; ðən][ðə; ði] [ʃi:p] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔ:s] [ɒv; əv] [mi:t] ,
The goat , while of less importance than the sheep as a source of meat ,
这 山羊 , 尽管 的 较少的 重要性 比 这 羊 作为 一个 来源 的 肉 ,

虽然山羊作为肉类来源的重要性不如绵羊，

[ɪz] [reɪzd] [ɪn] ['lɪmɪtɪd] ['nʌmbəz] [ɪn] ['meni] [pɑ:ts] [ɒv; əv][tʃaɪnə][fɔ:(r); fə(r)] [mi:t] [p'ɜ:pəsɪz] .
is raised in limited numbers in many parts of China for meat purposes .
是 提高 在 有限的 数字 在 许多 部分 的 中国 为了 肉 目的 .

在中国许多地区，这种动物被少量饲养用于肉用。

[mi:t] [frɒm; frəm][ðə; ði][gəʊt][ɪz] [kən'sɪdəd] [ɪn'fɪəriə(r)][tu:; tə] [ðæt] [frɒm; frəm] [ʃi:p] . § [faɪv] .
Meat from the goat is considered inferior to that from sheep . § 5 .
肉 从 这 山羊 是 经过考虑的 下 到 那 从 羊 . § 5 .

山羊肉被认为不如绵羊肉。 § 5.

['pəʊltri]
Poultry
家禽

家禽

[ðə; ði][məʊst] ['kɒmən] [ɒv; əv][ɔ:l]['æni m(ə)l] [fu:d] [ɪn][tʃaɪnə][ɪz] ['prɒbəbli] ['pəʊltri] .
The most common of all animal food in China is probably poultry .
这 最多 常见的 的 全部 动物 食物 在 中国 是 大概 家禽 .

在中国，最常见的动物性食品可能是家禽。

[ˈmeni] [vəˈraɪətɪz] [ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪnz] , [ˈdʌks] , [ænd; ənd] [ɡiːs] [ɑː(r); ə(r)] [reɪzd] .
Many varieties of chickens , ducks , and geese are raised .
许多 品种 的 鸡 , 鸭子 , 和 鹅 是 提高 .

这里饲养着许多品种的鸡、鸭和鹅。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][best] [briːdz] [ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪnz] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] - ,
Some of the best breeds of chickens for meat are the Langshang ,
一些 的 这 最好的 品种 的 鸡 为了 肉 是 这 - ,
[frɒm; frəm][ðə; ði] [ˌjæŋˈhaɪ] [ˈriːdʒən] ,
from the Shanghai region ,
从 这 上海 地区 ,

产自上海地区的浪山鸡是肉用鸡中的佼佼者。

[ɒv; əv] [wɪtʃ] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [tuː] [vəˈraɪətɪz] , [ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ; [ænd; ənd][ðə; ði]
of which there are two varieties , the black and the white ; and the
的 哪个 那里 是 二 品种 , 这 黑色的 和 这 白色的 ; 和 这
[ˈswɑːˈtoʊ] ,
Swatow ,
汕头 ,

其中有两种品种，黑色和白色；还有汕头，

[ɒv; əv] [wɪtʃ] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][ˈɔːlsəʊ] [tuː] [vəˈraɪətɪz] , [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [bʌf] .
of which there are also two varieties , the white and buff .
的 哪个 那里 是 还 二 品种 , 这 白色的 和 增幅 .

其中还有两种变种，分别是白色和浅黄色。

[ðiːz] [briːdz] [ɑː(r); ə(r)][lɑːdʒ] [ænd; ənd] [ˈmiːti] , [ˌɪndɪˈvɪdʒuəlz] [weɪɪŋ] [frɒm; frəm][faɪv][tuː; tə] [eɪt]
These breeds are large and meaty , individuals weighing from five to eight
这些 品种 是 大的 和 肉质的 , 个人 称重 从 五 到 八
[paʊndz] .
pounds .
磅 .

这些品种体型较大，肉质肥美，个体体重在五到八磅之间。

[ðeə(r)] [ɪz][ə; eɪ][ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv][ˈʌðə(r)][dɪˈstɪŋkt] [briːdz] [ænd; ənd] [vəˈraɪətɪz] [ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪnz] , [wɪtʃ] ,
There is a number of other distinct breeds and varieties of chickens , which ,
那里 是 一个 数字 的 其他 清楚的 品种 和 品种 的 鸡 , 哪个 ,
[wɪtʃ] ,
还有许多其他不同的鸡品种和变种，

[waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][æz; əz] [ɡʊd] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [æz; əz][ðə; ði] [əˈbʌv] , [djuː][tuː; tə][ðeə(r)]
while they are not as good for meat as the above , due to their
尽管 他们 是 不是 作为 好的 为了 肉 作为 这 多于 , 到期的 到 他们的
[smɔːlə(r)][saɪz] ,
smaller size ,
较小的 尺寸 ,

虽然由于个头较小，它们不如上述品种适合食用肉类，

[ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪkˈstensɪvli] [fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
are used extensively for food .
是 用过的 广泛地 为了 食物 .

广泛用于食品领域。

[ɪn][ðə; ði][ˈriːdʒən][ɒv; əv][ˈkæntɒn] , [ðə; ði] [ˈkɒmən] [vəˈraɪəti][ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪnz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] ,
In the region of Canton , the common variety of chickens used for meat ,
在 这 地区 的 广州 , 这 常见的 种类 的 鸡 用过的 为了 肉 ,
[fɔː(r); fə(r)] [eg] [prəˈdʌk(ə)n] , [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [bʌf] - [ˈkʌləd] [vəˈraɪəti] ,
在广州地区，常见的肉用鸡品种是.....

[ænd; ənd][ˈɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)] [eg] [prəˈdʌk(ə)n] , [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [bʌf] - [ˈkʌləd] [vəˈraɪəti] ,
and also for egg production , is a small buff - colored variety ,
和 还 为了 蛋 生产 , 是 一个 小的 增幅 - 有色 种类 ,

此外，它还是一种小型淡黄色品种，也适合产蛋。

[ˈdʒen(ə)rəli][mɔː(r)][ɔː(r)] [les] [mɪkst] [wɪð] [ˈlðə(r)] [vəˈraɪətɪz] .
generally more or less mixed with other varieties .
一般来说 更多的 或者 较少的 混合 和 其他 品种 .
通常或多或少与其他品种混杂在一起。

[ðɪs] [vəˈraɪəti] , [wɪtʃ] [ɪz] [kɔːld] [wɒn] [kaɪ] (-) [baɪ][ðə; ði] [kæntəˈniːz] ,
This variety , which is called wong kai (黃雞) by the Cantonese ,
这 种类 , 哪个 是 称为 王 凯 (-) 经过 这 广东话 ,
这种品种, 粤语称之为黄鸡 (wong kai) ,

[ɪz] [bɪˈklɪmɪŋ] [ˈveri][ˈpɒpjələ(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈfɪlɪpiːn] [ˈaɪləndz] ,
is becoming very popular in the Philippine Islands ,
是 成为 非常 受欢迎的 在 这 菲律宾 岛屿 ,
在菲律宾群岛越来越受欢迎,

[weə(r)] [aɪ ˈtiː][ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] “ [kæntəˈniːz] ” [ˈtʃɪkɪn] [bɪˈkæz; bɪˈkɒz][ɒv; əv][ɪts] [ˌɪntrəˈdʌkʃn] [frɒm; frəm]
where it is called the “ Cantonese ” chicken because of its introduction from
在哪里 它 是 称为 这 “ 广东话 ” 鸡 因为 的 它是 介绍 从
[ˈkæntən] .
Canton .
广州 .

由于这种鸡是从广东引进的，所以被称为“广东鸡”。
[ðə; ði][məʊst] [ˈkɒmən] [dʌks] [ɒv; əv] [ˈsʌðən] [ˈtʃaɪnə][ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [dɑːk] [ˈkləd] [vəˈraɪəti] .
The most common ducks of southern China are of a dark colored variety .
这 最多 常见的 鸭子 的 南部 中国 是 的 一个 黑暗的 有色 种类 .
中国南方最常见的鸭子是深色品种。

[ɪn] [nɔːθ] [ˈtʃaɪnə][ðə; ði] [waɪt] [ˌpiːˈkɪŋ] [dʌk] [ɪz][ðə; ði] [ˈkɒmən] [vəˈraɪəti] .
In north China the white Peking duck is the common variety .
在 北 中国 这 白色的 北京 鸭子 是 这 常见的 种类 .
在中国北方，常见的品种是白色的北京烤鸭。

[bəʊθ][ɑː(r); ə(r)] [ˈeksələnt] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] .
Both are excellent for meat .
两个都 是 出色的 为了 肉 .
两者都非常适合烹饪肉类。

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [θriː] [vəˈraɪətɪz] [ɒv; əv] [ˈtʃaɪˈniːz] [ɡiːs] ; [ðə; ði] [ɡreɪ] , [waɪt] , [ænd; ənd] [braʊn] .
There are three varieties of Chinese geese ; the grey , white , and brown .
那里 是 三 品种 的 中国人 鹅 ; 这 灰色的 , 白色的 , 和 棕色的 .
中国鹅有三种品种：灰鹅、白鹅和褐鹅。

[ðə; ði] [ɡreɪ] [vəˈraɪəti][ɪz] [ˈprɒbəbli] [mɔː(r)][ˈdʒen(ə)rəli] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [ðæn; ðən][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]
The grey variety is probably more generally used for meat than are the
这 灰色的 种类 是 大概 更多的 一般来说 用过的 为了 肉 比 是 这
[ˈlðə(r)] [tuː] [vəˈraɪətɪz] .
other two varieties .
其他 二 品种 .
灰色品种可能比其他两个品种更常用于肉类生产。

[aɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði][ˈəʊnli][vəˈraɪəti] [reɪzd] [ɒn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [skeɪl] [ɪn] [ˈsʌðən] [ˈtʃaɪnə] ,
It is the only variety raised on a large scale in southern China ,
它 是 这 仅有的 种类 提高 在 一个 大的 规模 在 南部 中国 ,
这是中国南方唯一大规模种植的品种。

[ænd; ənd][ɪts] [miːt] [ɪz][ɒv; əv] [ˈeksələnt] [ˈkwɒləti] .
and its meat is of excellent quality .
和 它是 肉 是 的 出色的 质量 .
而且它的肉质极佳。

[ˈtʃaɪniːz] [giːs] [ɑː(r); ə(r)] [dɪˈstɪŋɡwɪʃt] [frɒm; frəm][ˈʌðə(r)] [briːdz] [ɒv; əv] [giːs] [baɪ][ðə; ði] [ˈfleʃɪ]
Chinese geese are distinguished from other breeds of geese by the fleshy
中国人 鹅 是 杰出的 从 其他 品种 的 鹅 经过 这 肉质的
[prəˈtʃuːbəərəns] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [bɪl] [ænd; ənd] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [skʌl] . { [faɪv] }
protuberance at the base of the bill and front of the skull . { 5 }
突起 在 这 根据 的 这 账单 和 正面 的 这 颅骨 . { 5 }

中国鹅与其他鹅类品种的区别在于其喙基部和头骨前部有肉质突起。{5}

[sɪˈlek(ə)n] [ɒv; əv] [ˈæɪnɪmlz] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] § [sɪks] .
Selection of Animals for Slaughter § 6 .
选择 的 动物 为了 屠宰 § 6 .

屠宰动物的选择§ 6.

[helθ]
Health
健康

健康

[ɪn][ðə; ði] [sɪˈlek(ə)n] [ɒv; əv] [ˈæɪnɪmlz] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] [helθ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈɡɪv(ə)n][fɜːst]
In the selection of animals for slaughter health should be given first
在 这 选择 的 动物 为了 屠宰 健康 应该 是 给定 第一的
[kənˌsɪdəˈreɪ(ə)n] .
consideration .
考虑 .

在选择屠宰动物时，应首先考虑其健康状况。

[ˈiːv(ə)n] [ðəʊ] [ðə; ði][ˈæɪnɪm(ə)l][hæz; həz] [biːn] ['feəli] [fed] [ænd; ənd] ['kæərɪz] [ə; eɪ][praɪm] ['fɪnɪʃ] ,
Even though the animal has been fairly fed and carries a prime finish ,
甚至 尽管 这 动物 有 到过 相当 美联储 和 携带 一个 主要的 结束 ,

尽管这头牲畜喂养得相当不错，而且体格健壮，

[ðə; ði][best] ['kwɒləti][ɒv; əv] [miːt] ['kænɒt] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [ɪf] [ðə; ði][ˈæɪnɪm(ə)l][ɪz] [ʌnˈhelθi] .
the best quality of meat cannot be obtained if the animal is unhealthy .
这 最好的 质量 的 肉 不能 是 获得 如果 这 动物 是 不良 .

如果动物不健康，就无法获得最优质的肉。

[ɪf] [ðə; ði][ˈæɪnɪm(ə)l][hæz; həz][ˈfiːvə(r)][ɔː(r)] ['sɪəriəs] [dɪˈreɪndʒmənt] [ɒv; əv] [ˈeni] [kaɪnd] , [ðə; ði] [miːt] [wɪl]
If the animal has fever or serious derangement of any kind , the meat will
如果 这 动物 有 发烧 或者 严重的 精神错乱 的 任何 种类 , 这 肉 将要
[nɒt][biː; bi] ['həʊlsəm] .
not be wholesome .
不是 是 健康 .

如果动物发烧或患有任何严重的精神疾病，其肉就不能食用。

[ðeə(r)][ɪz][ˈlɪt(ə)l][də'rekt] ['eɪvɪdəns] [ɒv; əv][ˈhɑːmf(ə)l] [rɪˈzʌlts] [frɒm; frəm][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [ˈæɪnɪmlz] [ɪn]
There is little direct evidence of harmful results from the use of animals in
那里 是 小的 直接的 证据 的 有害 结果 从 这 使用 的 动物 在
[ðə; ði][fɜːst][steɪdʒɪz][ɒv; əv] [sʌtʃ] [dɪˈziːzɪz] [æz; əz][tʃuː,bɜːkjuˈləʊsɪs] ,
the first stages of such diseases as tuberculosis ,
这 第一的 阶段 的 这样的 疾病 作为 结核 ,

目前尚无直接证据表明，在结核病等疾病的早期阶段使用动物会造成有害后果。

['kɒləərə] , [pleɪɡ] , [ˈrɪndəpest] , [ænd; ənd] [sʌtʃ] [dɪˈziːzɪz] ,
cholera , plague , rinderpest , and such diseases ,
霍乱 , 瘟疫 , 牛瘟 , 和 这样的 疾病 ,

霍乱、鼠疫、牛瘟等疾病

[bʌt; bət][ðə; ði][ˈəʊnli] [seɪf] [kɔ:s] [ɪz][tu:; tə] [dɪsˈklɑɪdʒ] [ðə; ði][ju:z][ɒv; əv][ˈeni][ˈænim(ə)] [fɔ:(r); fə(r)] [fu:d] **but the only safe course is to discourage the use of any animal for food** 但 这 仅有的 安全的 课程 是 到 阻碍 这 使用 的 任何 动物 为了 食物 [ðæt][ɪz] [nəʊn] [tu:; tə][bi:; bi][ɪn] [ɪmˈpɜ:fɪkt] [helθ] . **that is known to be in imperfect health** . 那 是 已知 到 是 在 不完善 健康 . 但唯一稳妥的做法是，不鼓励使用任何已知健康状况不佳的动物作为食物。

[ðə; ði] [ˈki:pɪŋ] [ˈkwɒlətɪz] [ɒv; əv] [mi:t] [ɑ:(r); ə(r)][ˈɔ:lweɪz] [ɪmˈpeəd] [baɪ][ˈfi:və(r)][ɔ:(r)][ˈʌðə(r)] **The keeping qualities of meat are always impaired by fever or other** 这 保持 品质 的 肉 是 总是 受损 经过 发烧 或者 其他 [diˈreɪndʒmənt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈsɪstəm] . **derangements of the system** . 精神错乱 的 这 系统 . 发烧或其他身体机能紊乱总是会损害肉的保质期。

[ˈbru:zɪz] , [ˈbrəʊkən] [lɪmz] , [ænd; ənd][laɪk][ˈæksɪdənts][ɔ:l][hæv; həv][ðə; ði] [seɪm] [ɪˈfekt] [ɒn][ðə; ði] [mi:t] **Bruises , broken limbs , and like accidents all have the same effect on the meat** 瘀伤 , 破碎的 四肢 , 和 喜欢 事故 全部 有 这 相同的 影响 在 这 肉 [æz; əz] [ɪl] [helθ] , **as ill health** , 作为 患病的 健康 , 瘀伤、骨折以及类似的意外事故都会对肉质产生与疾病相同的影响。

[ænd; ənd] [ənˈles] [ðə; ði][ˈænim(ə)][kæn; kən][bi:; bi] [drest] [ɪˈmi:diətli] [ˈɑ:ftə(r)] [sʌtʃ] [ˈæksɪdənts] , **and unless the animal can be dressed immediately after such accidents** , 和 除非 这 动物 能 是 穿着 立即地 后 这样的 事故 , 除非动物在发生此类事故后能够立即得到妥善处理，

[aɪ ˈti:][ɪz][best][nɒt][tu:; tə][ju:z][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] [fu:d] . **it is best not to use the meat for food** . 它 是 最好的 不是 到 使用 这 肉 为了 食物 . 最好不要把这种肉用作食物。

[ðɪs] [ɪz] [ɪˈspeʃəli] [tru:] [ɪf] [ðə; ði][raɪz][ɪn] [ˈtemprətʃə(r)] , [wɪtʃ] [ˈju:zuəli; ˈju:zəli] [rɪˈzʌlts] [frɒm; frəm] **This is especially true if the rise in temperature , which usually results from** 这 是 尤其 真的 如果 这 上升 在 温度 , 哪个 通常 结果 从 [sʌtʃ] [ˈæksɪdənts] , **such accidents** , 这样的 事故 , 如果气温升高（通常由这类事故引起），情况尤其如此。

[hæz; həz] [bi:n] [ˌtu:ˈtu:] [dɪˈgri:z] [ef] . [ɔ:(r)][mɔ:(r)] . **has been 2 degrees F . or more** . 有 到过 2 学位 F . 或者 更多的 . 气温已降至华氏2度或更低。

[ə; eɪ][raɪz][ɪn] [ˈtemprətʃə(r)] [dʒʌst][bɪˈfɔ:(r)] [ˈslɔ:tərɪŋ] [ˈju:zuəli; ˈju:zəli] [rɪˈzʌlts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈstrɪŋi] , [ˈblu:ɪʃ] **A rise in temperature just before slaughtering usually results in a stringy , bluish** 一个 上升 在 温度 只是 前 屠宰 通常 结果 在 一个 细丝 , 蓝蓝色 [mi:t] , **meat** , 肉 , 宰杀前温度升高通常会导致肉质发柴、呈蓝色。

[wɪtʃ] [ɪz] [ˈdɪfɪkəlt] [tu:; tə][kʲʊə(r)] . **which is difficult to cure** . 哪个 是 难的 到 治愈 . 这种情况很难治愈。

[ˈæɪnɪmlz] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [ˈbʊtʃə] [waɪl] [ɪn] [hi:t] , [æz; əz][ðə; ði] [mi:t] [ɒv; əv] [sʌtʃ] [ˈæɪnɪmlz] [wɪl]
Animals should not be butchered while in heat , as the meat of such animals will
动物 应该 不是 是 屠宰 尽管 在 热 , 作为 这 肉 的 这样的 动物 将要

[bi:; bi] [strɒŋ] ,
be strong ,
是 强的 ,

动物在发情期不宜宰杀，因为此时动物的肉质较硬。

[ænd; ənd] [ˈkænɒt] [bi:; bi] [kɪʃəd] , [æz; əz][,aɪ ˈti:] [ˈsaʊəz] [ˈkwɪkli] . § [ˈsevən] .
and cannot be cured , as it sours quickly . § 7 .
和 不能 是 治愈 , 作为 它 酸的 迅速地 . § 7 .

而且无法治愈，因为它很快就会变酸。 § 7.

[kənˈdɪʃn]
Condition
状况

健康) 状况

[fɜ:st] [klɑ:s] [mi:t] [ˈkænɒt] [bi:; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm] [ˈæɪnɪmlz] [ɪn][pɔ:(r); pʊə(r)] [fleʃ] .
First class meat cannot be obtained from animals in poor flesh .
第一的 班级 肉 不能 是 获得 从 动物 在 贫穷的 肉 .

优质肉不可能产自肉质低劣的动物。

[ðə; ði][ˈprɒpə(r)] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][fæt][mʌst; məst][bi:; bi][ˈprez(ə)nt][tu:; tə] [ɡɪv] [ˈdʒu:sɪnəs][ænd; ənd][ˈfleɪvə(r)]
The proper amount of fat must be present to give juiciness and flavor
这 恰当的 数量 的 胖的 必须 是 展示 到 给 多汁 和 味道

[tu:; tə][ðə; ði] [mi:t] .
to the meat .
到 这 肉 .

肉中必须含有适量的脂肪，才能使其多汁美味。

[,aɪ ˈti:][ɪz][mɔ:(r)][ɪmˈpɔ:t(ə)nt] , [haʊˈevə(r)] ,
It is more important , however ,
它 是 更多的 重要的 , 然而 ,

然而，更重要的是，

[ðæt] [ðə; ði][ˈæɪnɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn] [ɡʊd] [ˈfɪzɪk(ə)l] [kənˈdɪʃn] [ðæn; ðən] [ðæt] [,aɪ ˈti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]
that the animal should be in good physical condition than that it should be
那 这 动物 应该 是 在 好的 身体的 状况 比 那 它 应该 是

[ˈveri] [fæt] .
very fat .
非常 胖的 .

动物应该身体状况良好，而不是非常肥胖。

“ [ˈnevə(r)] [kɪl] [æn; ən][ˈæɪnɪm(ə)l] [wen] [,aɪ ˈti:][ɪz] [ˈlu:zɪŋ] [fleʃ] ” [ɪz][ə; eɪ][ˈmæksɪm] [ˈfɒləʊd] [baɪ] [ˈbʊtʃəz]
“ **Never kill an animal when it is losing flesh ” is a maxim followed by butchers**
“ 绝不 杀 一个 动物 什么时候 它 是 输 肉 ” 是 一个 格言 随后 经过 屠夫

·

·

·

“绝不宰杀正在掉肉的动物”是屠夫们奉行的一条准则。

[ðeə(r)] [ɪz][ə; eɪ] [ɡʊd] [di:l] [ɒv; əv] [tru:θ] [ɪn][ðə; ði] [ˈseɪɪŋ] .
There is a good deal of truth in the saying .
那里 是 一个 好的 交易 的 真相 在 这 说 .

这句话很有道理。

[wen] [ðə; ði][ˈæɪnɪm(ə)l][ɪz] [ˈlu:zɪŋ] [ɪn] [fleʃ] ,
When the animal is losing in flesh ,
什么时候 这 动物 是 输 在 肉 ,

当动物开始消瘦时，

[ðə; ði][ˈmʌs(ə)l][ˈfaɪbəz][ɑ:(r); ə(r)] [ˈrɪŋkɪŋ] [ɪn][ˈvɒljʊ:m][ænd; ənd][kənˈteɪn] [ˌkɒrəˈspɒndɪŋli] [les]
the muscle fibers are shrinking in volume and contain correspondingly less
这 肌肉 纤维 是 收缩 在 体积 和 包含 相应地 较少的
[ˈwɔ:tə(r)] .
water .
水 .

肌肉纤维体积缩小，含水量也相应减少。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪˈzʌlt] , [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [ˈtʌfə(r)] [ænd; ənd][ˈdraɪə(r)] .
As a result , the meat is tougher and drier .
作为 一个 结果 , 这 肉 是 更难 和 烘干机 .

因此，肉质会变得更硬更干。

[wen] [æn; ən][ˈænɪm(ə)l][ɪz] [ˈgeɪnɪŋ] [ɪn] [fleʃ] , [ðə; ði] [ˈɒpəzɪt] [kənˈdɪʃn] [prɪˈveɪlz] ,
When an animal is gaining in flesh , the opposite condition prevails ,
什么时候 一个 动物 是 获得 在 肉 , 这 对面的 状况 占上风 ,
当动物增重时，情况则相反。

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈbetə(r)][ˈkwɒləti][ɒv; əv] [mi:t] [rɪˈzʌltz] .
and a better quality of meat results .
和 一个 更好的 质量 的 肉 结果 .

肉质也因此得到改善。

[ˈɔ:lsəʊ] , [ə; eɪ][ˈbetə(r)][ˈkwɒləti][ɒv; əv] [mi:t] [wɪl] [bi:; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm][æn; ən][ˈænɪm(ə)l][ɪn]
Also , a better quality of meat will be obtained from an animal in
还 , 一个 更好的 质量 的 肉 将要 是 获得 从 一个 动物 在
[ˈmi:diəm] [fleʃ] ,
medium flesh ,
中等的 肉 ,

此外，中等体型的动物能产出更优质的肉。

[bʌt; bət] [ˈgeɪnɪŋ] [ɪn] [weɪt] ,
but gaining in weight ,
但 获得 在 重量 ,

但体重却增加了，

[ðæn; ðən][frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˈveri] [fæt][ˈænɪm(ə)l] [ðæt] [ɪz][ˈnaɪðə(r)] [ˈgeɪnɪŋ] [nɔ:(r)] [ˈlu:zɪŋ] [ɪn] [fleʃ] . { [sɪks] }
than from a very fat animal that is neither gaining nor losing in flesh . { 6 }
比 从 一个 非常 胖的 动物 那 是 两者都不 获得 也不 输 在 肉 . { 6 }
§ [eit] .
§ 8 .
§ 8 .

比来自一只既不增重也不减重的非常肥胖的动物要好得多。{6}§ 8.

[ˈbri:ɪŋ]
Breeding
选育

选育

[brɪˈkæz; brɪˈkɒz][ɒv; əv] [ˈkeələs] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈbri:ɪŋ] [stɒk] ,
Because of careless selection of breeding stock ,
因为 的 粗心 选择 的 选育 库存 ,

由于种畜选择不当，

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][hɒgz][ɪn][ðə; ði][ˈri:dʒən][ɒv; əv][ˈkæntən][hæv; həv] [ləʊ] [bæks] , [lɑ:dʒ] [ˈbelɪz] ,
most of the hogs in the region of Canton have low backs , large bellies ,
最多的 的 这 猪 在 这 地区 的 广州 有 低的 背部 , 大的 肚子 ,
坎顿地区的大多数猪都有低背、大肚子等特征。

[ˈskænt][ˈhæmz] , [ˈnevə(r)][ˈprəˈdju:s] [ðə; ði] [best] [ˈkwɒləti] [ɒv; əv] [mi:t] , [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [ləʊ] **scant hams , never produce the best quality of meat , and have a low**
稀少 火腿 , 绝不 生产 这 最好的 质量 的 肉 , 和 有 一个 低的
[ˈdresɪŋ] [pəˈsentɪdʒ] .
dressing percentage .
敷料 百分比 .

数量少的火腿，永远无法产出最好的肉质，而且出肉率低。

[ðə; ði] [ɪmˈpru:vɪd] [hɒg] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlev(ə)] [ɔ:(r)] [ˈslaɪtli] [ɑ:t[t] [waɪd] [bæk] , [lɒŋ] , [di:p] , **The improved hog with a level or slightly arched wide back , long , deep ,**
这 改进 猪 和 一个 等级 或者 轻微地 拱形 宽的 后退 , 长的 , 深的 ,
[ɪmˈpru:vɪd] [hɒg] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlev(ə)] [ɔ:(r)] [ˈslaɪtli] [ɑ:t[t] [waɪd] [bæk] , [lɒŋ] , [di:p] ,
改良后的猪，背部宽阔平坦或略微拱起，体长而深厚，

[smu:ð] [saɪdz] , [fʊl] [hæmz] , [ænd; ənd] [ɔ:t] [nek] [ænd; ənd] [hed] , [hæz; həz] [mi:t] [ɒv; əv][ðə; ði] [best] **smooth sides , full hams , and short neck and head , has meat of the best**
光滑的 侧面 , 满的 火腿 , 和 短的 脖子 和 头 , 有 肉 的 这 最好的
[ˈkwɒləti] ,
quality ,
质量 ,

侧面光滑，后腿饱满，颈部和头部较短，肉质上乘。

[ænd; ənd] [sʌtʃ] [hɒgz][hæv; həv][ðə; ði] [haɪrɪst] [ˈdresɪŋ] [pəˈsentɪdʒ] .
and such hogs have the highest dressing percentage .
和 这样的 猪 有 这 最高 敷料 百分比 .

这类猪的屠宰率最高。

[faɪn] [bəʊn] , [sɒft] [heə(r)] , [ænd; ənd] [ˈmeləʊ] [fleʃ] , [ˈkwɒlətɪz] [ˈdʒen(ə)rəli] [faʊnd] [ɪn] [wel] [bred] **Fine bone , soft hair , and mellow flesh , qualities generally found in well bred**
美好的 骨 , 柔软的 头发 , 和 醇厚 肉 , 品质 一般来说 成立 在 出色地 繁殖
[ˈænɪmlz] ,
animals ,
动物 ,

骨骼纤细，毛发柔软，肉质温润，这些都是优良品种动物通常具备的特征。

[ɑ:(r); ə(r)] [dɪˈzaɪəd] [ɪn] [ɔ:l] [ˈænɪmlz] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [mi:t] , [æz; əz] [ðeɪ] [ˈɪndɪkeɪt] [mi:t] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ɡʊd] **are desired in all animals used for meat , as they indicate meat of a good**
是 想要的 在 全部 动物 用过的 为了 肉 , 作为 他们 表明 肉 的 一个 好的
[ˈkwɒləti] ,
quality ,
质量 ,

所有肉用动物都应具备这些特征，因为它们是优质肉的标志。

[wɪð] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪməm] [ɒv; əv] [weɪst] . § [naɪn] .
with a minimum of waste . § 9 .
和 一个 最低限度 的 浪费 . § 9 .

尽量减少浪费。 § 9.

[ˈfi:dɪŋ]
Feeding
喂养

喂养

[ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv] [fu:d] [ðə; ði][hɒg] [gets] [ˈdʒʊəɪɪŋ][ðə; ði][la:st][sɪks][ɔ:(r)] [eɪt] [wi:ks] [ɒv; əv][ðə; ði] **The kind of food the hog gets during the last six or eight weeks of the**
这 种类 的 食物 这 猪 获得 期间 这 最后的 六 或者 八 周 的 这
[ˈfætnɪŋ] [ˈpɪəriəd] [ˈla:dʒli] [dɪˈtɜ:mɪnz] [ðə; ði][ˈfleɪvə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][ˈkærəktə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
fattening period largely determines the flavor and the character of the meat .
增肥 时期 很大程度上 决定 这 味道 和 这 特点 的 这 肉 .

猪在育肥期的最后六到八周所吃的食物种类，很大程度上决定了肉的味道和特性。

[ˈdʒʊəriŋ] [ðæt] [ˈpiəriəd] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [best] [nɒt] [tuː; tə] [fiːd] [ˈveri] [mʌtʃ] [ʊv; əv] [raɪs] [bræn] ,
During that period , **it is best not to feed very much of rice bran** ,
期间 那 时期 , 它 是 最好的 不是 到 喂养 非常 很多 的 米 麸 ,
在此期间, 最好不要喂太多米糠。

[ɔː(r)] [ˈpiːnʌt] [keɪk] , [æz; əz] [wen] [sʌtʃ] [fiːdz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈɡɪv(ə)n] [ðeɪ] [prəˈdjuːs] [ˈveri] [sɒft] , [ˈɔɪli] [fæt] .
or peanut cake , **as when such feeds are given they produce very soft** , **oily fat** .
或者 花生 蛋糕 , 作为 什么时候 这样的 饲料 是 给定 他们 生产 非常 柔软的 , 油腻的 胖的 .
或者花生饼, 因为喂食这种饲料时, 会产生非常柔软、油腻的脂肪。

[wiːt] [bræn] [ænd; ənd] [kɔːn] [prəˈdjuːs] [ə; eɪ] [fɜːm] [fæt] , [ænd; ənd] [wʌn] [ɔː(r)] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] ,
Wheat bran and corn produce a firm fat , **and one or the other** ,
小麦 麸 和 玉米 生产 一个 公司 胖的 , 和 一 或者 这 其他 ,
小麦麸皮和玉米都能产生质地紧实的脂肪, 两者择其一即可。

[ɔː(r)] [bəʊθ] [təˈgeðə(r)] , [ʃʊd; ʃəd] [ˈkɒnstɪtjuːt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pɑːt] [ʊv; əv] [ðə; ði] [ɡreɪn] [ˈræ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði]
or both together , **should constitute a large part of the grain ration for the**
或者 两个都 一起 , 应该 构成 一个 大的 部分 的 这 粮食 配给 为了 这
[ˈfætnɪŋ] [hɒɡ] . § - .
fattening hog . § 10 .
增肥 猪 . § - .
或者两者合在一起, 应构成育肥猪谷物日粮的很大一部分。§ 10.

[eɪdʒ] [ænd; ənd] [saɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkɪlɪŋ]
Age and Size for Killing
年龄 和 尺寸 为了 杀戮
杀戮的年龄和体型

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ə; eɪ] [wel] [nəʊn] [fækt] [ðæt] [miːt] [frɒm; frəm] [æn; ən] [əʊld] [ˈænɪm(ə)] [ɪz] [ˈveri] [ˈlaɪkli] [tuː; tə]
It is a well known fact that meat from an old animal is very likely to
它 是 一个 出色地 已知 事实 那 肉 从 一个 老的 动物 是 非常 可能 到
[biː; bi] [tʌf] [ænd; ənd] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə] [kʊk] [səˈfɪʃntli] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈtendə(r)] .
be tough and difficult to cook sufficiently to make it tender .
是 艰难的 和 难的 到 厨师 足够 到 制作 它 投标 .
众所周知, 老动物的肉很可能比较硬, 很难煮熟变软。

[ʊn] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [hænd] , [miːt] [frɒm; frəm] [ˈveri] [jʌŋ] [ˈænɪmlz] [ɪz] [ˈwɔːtəri] [ænd; ənd] [ˈbʃ(ə)n] [læk]
On the other hand , **meat from very young animals is watery and often lacks**
在 这 其他 手 , 肉 从 非常 年轻的 动物 是 水状的 和 经常 缺乏
[ˈfleɪvə(r)] .
flavor .
味道 .
另一方面, 幼龄动物的肉水分较多, 而且往往缺乏味道。

[æn; ən] [əʊld] [ˈænɪm(ə)] [ɪn] [ɡʊd] [kənˈdɪʃn] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪˈfɜːd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [jʌŋ] [wʌn] [ɪn]
An old animal in good condition is to be preferred to a young one in
一个 老的 动物 在 好的 状况 是 到 是 首选 到 一个 年轻的 一 在
[pɔː(r); pʊə(r)] [kənˈdɪʃn] .
poor condition .
贫穷的 状况 .
宁可选择身体状况良好的老畜, 也不要选择身体状况不佳的幼畜。

[hɒgz] [kæn; kən] [biː; bi] [kɪld] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [ˈeni] [tɑːm] [ˈɑːftə(r)] [sɪks] [wiːks] ,
Hogs can be killed for meat any time after six weeks ,
猪 能 是 被杀 为了 肉 任何 时间 后 六 周 ,
猪出生六周后即可宰杀食用。

[bʌt; bət][ðə; ði][məʊst][ˈprɒfɪtəb(ə)l][eɪdʒ][æ̃t; ə̃t] [wɪtʃ] [tuː; tə] [ˈslɔːtə(r)] [ɪz][frɒm; frəm] [eɪt] [tuː; tə][ten]
but the most profitable age at which to slaughter is from eight to ten
但 这 最多 有利可图 年龄 在 哪个 到 屠宰 是 从 八 到 十
[mʌnθs] .
months .
几个月 .

但最有利可图的屠宰年龄是八到十个月。

[hɒgz][æ̃t; ə̃t] [ðæt][eɪdʒ][hæ̃v; hə̃v][ə; eɪ][ˈhaɪə(r)] [ˈdresɪŋ] [pəˈsentɪdʒ] [ðæn; ðən] [wen] [ˈjʌŋgə] .
Hogs at that age have a higher dressing percentage than when younger .
猪 在 那 年龄 有 一个 更高 敷料 百分比 比 什么时候 年轻 .
[geɪn][ɪn] [weɪt] [ɪz] [meɪd] [æ̃t; ə̃t][ə; eɪ][ˈləʊə(r)][kɒst][ɪn] [jʌŋ] [ˈæ̃nɪmlz] [ðæn; ðən][ɪn][ˈəʊldə] [ˈæ̃nɪmlz] .
Gain in weight is made at a lower cost in young animals than in older animals .
获得 在 重量 是 制成 在 一个 降低 成本 在 年轻的 动物 比 在 老 动物 .

这个年龄段的猪比幼猪的屠宰率更高。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈriːz(ə)n] , [aɪ ˈtiː][ɪz][nɒt][ədˈvaɪzəb(ə)l][tuː; tə] [ki:p] [ə; eɪ][hɒg] [mʌtʃ] [lɒŋgə(r)][ðæn; ðən]
For this reason , it is not advisable to keep a hog much longer than
为了 这 原因 , 它 是 不是 建议 到 保持 一个 猪 很多 更长 比
[twelv] [mʌnθs] ,
twelve months ,
十二 几个月 ,
[ɪf] [ðə; ði] [pɔːk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kʃʊəd] ,
If the pork is to be cured ,
如果 这 猪肉 是 到 是 治愈 ,
[ɪf] [ðə; ði] [pɔːk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kʃʊəd] ,
如果猪肉要腌制 ,

因此，不建议将猪饲养超过十二个月。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [biːf] [ˈæ̃nɪm(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən] [tuː] [jˈiəz] , [ənˈles] [fi:d] [ɪz][ˈveri] [tʃi:p] .
or a beef animal more than two years , unless feed is very cheap .
或者 一个 牛肉 动物 更多的 比 二 年 , 除非 喂养 是 非常 便宜的 .
[ɪf] [ðə; ði] [pɔːk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kʃʊəd] ,
如果猪肉要腌制 ,
[ðə; ði][hɒgz][fɔː(r); fə(r)] [bʻʊtʃəɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [wei] [frɒm; frəm][wʌn] [ˈhʌndrəd] [ænd; ənd] [ˈθɜːti] [tuː; tə]
the hogs for butchering should weigh from one hundred and thirty to
这 猪 为了 屠宰 应该 称重 从 一 百 和 三十 到
[tuː] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] .
two hundred pounds .
二 百 磅 .

或者饲养超过两年的肉牛，除非饲料非常便宜。

[ðə; ði][hɒgz][fɔː(r); fə(r)] [bʻʊtʃəɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [wei] [frɒm; frəm][wʌn] [ˈhʌndrəd] [ænd; ənd] [ˈθɜːti] [tuː; tə]
the hogs for butchering should weigh from one hundred and thirty to
这 猪 为了 屠宰 应该 称重 从 一 百 和 三十 到
[tuː] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] .
two hundred pounds .
二 百 磅 .
[ˈlɑːdʒə(r)][hɒgz][kæn; kən][biː; bi] [ˈbʊtʃə] [kənˈviːniəntli] , [ɔːlˈðəʊ] [ə; eɪ][hɒg] [mʌtʃ] [ˈheviə] [wɪl]
Larger hogs can be butchered conveniently , although a hog much heavier will
更大的 猪 能 是 屠宰 方便 , 虽然 一个 猪 很多 较重 将要

用于屠宰的猪的重量应在一百三十磅到两百磅之间。

[biː; bi][mɔː(r)] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə][ˈhænd(ə)l] . { [ˈsevən] }
be more difficult to handle . { 7 }
是 更多的 难的 到 处理 . { 7 }
[ɪn] [ˈsʌðən] [ˈtʃaɪnə] , [weə(r)][ðə; ði][deɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz][ˈseldəm] [brˈləʊ] [ˈsɪkstɪ] [drɪˈɡriːz] [ˈfærənhaɪt]
In southern China , where the day temperature is seldom below sixty degrees Fahrenheit
在 南部 中国 , 在哪里 这 天 温度 是 很少 以下 六十 学位 华氏度
[ˈdʒʊəriŋ][ðə; ði] [bʻʊtʃəɪŋ] [ˈsiːz(ə)n] ,
during the butchering season ,
期间 这 屠宰 季节 ,
[ɪn] [ˈsʌðən] [ˈtʃaɪnə] , [weə(r)][ðə; ði][deɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz][ˈseldəm] [brˈləʊ] [ˈsɪkstɪ] [drɪˈɡriːz] [ˈfærənhaɪt]
在中国南方，屠宰季节白天的气温很少低于华氏六十度，

体型较大的猪比较容易宰杀，但体重较重的猪则比较难处理。{7}

[ə; eɪ] ['dɪfɪkəltɪ] [ɪn] ['ku:lɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [bi;; bi] [ɪk'spiəriənst] , [ən'les] [aɪs][ɪz] [ju:st] ,
a difficulty in cooling the meat will be experienced , unless ice is used ,
一个 困难 在 冷却 这 肉 将要 是 经验丰富的 , 除非 冰 是 用过的 ,
如果不使用冰块, 肉类冷却将会遇到困难。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][nɒt] ['prɒpəli] [ku:ld] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt][kjʊə(r)] [wel] .
and if the meat is not properly cooled it will not cure well .
和 如果 这 肉 是 不是 适当地 冷却 它 将要 不是 治愈 出色地 .
如果肉没有正确冷却, 就无法很好地腌制。

['tʃɪkɪnz] [hæv; həv][ðə; ði][məʊst][tendə(r)] [mi:t] [æt; ət][ðə; ði][eɪdʒ][ɒv; əv] [θri:] [tu:; tə][saɪks] [mʌnθs] ,
Chickens have the most tender meat at the age of three to six months ,
鸡 有 这 最多 投标 肉 在 这 年龄 的 三 到 六 几个月 ,
鸡在三到六个月大的时候肉质最嫩。

[dɪ'pendɪŋ] [ɒn][ðə; ði][və'raɪəti] , [ænd; ənd][æt; ət] [ðæt] [eɪdʒ] [sel] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [haɪɪst] [praɪs] .
depending on the variety , and at that age sell for the highest price .
取决于 在 这 种类 , 和 在 那 年龄 卖 为了 这 最高 价格 .
根据品种不同, 在这个年龄段售价最高。

['pəʊltrɪ] [ðæt][hæv; həv][dʒʌst] [ri:tʃt] [mə'tʃʊərəti][ɑ:(r); ə(r)] [best][fɔ:(r); fə(r)]['kjʊəriŋ] .
Poultry that have just reached maturity are best for curing .
家禽 那 有 只是 达到 到期 是 最好的 为了 养护 .
刚成熟的家禽最适合腌制。

[,prepə'reɪ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['ænimlɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)]
Preparation of the Animals for Slaughter
准备 的 这 动物 为了 屠宰
屠宰前动物的准备

[,aɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði]['ænim(ə)][tu:; tə][bi;; bi] ['slɔ:təd] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi;; bi]['gɪv(ə)n] [fu:d]
It is important that the animal to be slaughtered should not be given food
它 是 重要的 那 这 动物 到 是 屠杀 应该 不是 是 给定 食物
[frɒm; frəm] ['twenti] [tu:; tə] ['θɜ:ti] ['aʊəz] [br'fɔ:(r)] ['slɔ:təriŋ] .
from twenty to thirty hours before slaughtering .
从 二十 到 三十 小时 前 屠宰 .
重要的是, 待宰动物在宰杀前 20 至 30 小时内不应喂食。

[ɪf] [kept] [ɒn] [fʊl] [fi:d] [ʌn'tɪl][dʒʌst][br'fɔ:(r)][,aɪ 'ti:][ɪz] [kɪld] [ðə; ði][,sɜ:kjə'leɪtəri] ['sɪstəm] [ɪz] [gɔ:dʒ] ,
If kept on full feed until just before it is killed the circulatory system is gorged ,
如果 保留 在 满的 喂养 直到 只是 前 它 是 被杀 这 循环系统 系统 是 饱食 ,
如果一直喂食到临死前, 循环系统就会被过度饱食。

[ænd; ənd][ðə; ði] [blʌd] , ['lʌʊdɪd] [wɪð] [ə'sɪməleɪtɪd] ['nju:triənts][ɪz] ['drɪvn] [tu:; tə][ðə; ði] [ɪks'tremɪtɪs]
and the blood , loaded with assimilated nutrients is driven to the extremities
和 这 血 , 已加载 和 同化 营养 是 驱动 到 这 四肢
[ɒv; əv][ðə; ði] ['kəpɪləɪz] .
of the capillaries .
的 这 毛细血管 .
血液富含吸收的营养物质, 被输送到毛细血管的末端。

[ɪn] [sʌtʃ] [kən'dɪʃn] , [,aɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɒsəb(ə)][tu:; tə][dreɪn][ðə; ði][veɪns] ['θʌrəli] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
In such condition , it is impossible to drain the veins thoroughly , and a
在 这样的 状况 , 它 是 不可能的 到 流走 这 静脉 彻底 , 和 一个
['redɪ] ['kʌləd] ,
reddish colored ,
微红 有色 ,
在这种情况下, 静脉内的血液无法彻底排出, 血液会呈现红色。

[ʌnə'træktɪv] ['kɑ:kəs] [wɪl] [rɪ'zʌlt] .
unattractive carcass will result .
不吸引人 尸体 将要 结果 .
会导致尸体外观难看。

[fu:d] [ɪn][ðə; ði][daɪ'dʒestɪv][trækt][,di:kəm'pəʊzɪz] ['veri] ['ræpɪdli][ˈɑ:ftə(r)][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ɪz] [kɪld] ,
Food in the digestive tract decomposes very rapidly after the animal is killed ,
食物 在 这 消化 通道 分解 非常 快速 后 这 动物 是 被杀 ,
动物死后, 消化道内的食物会迅速腐烂分解。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz] [sləʊ] [ðə; ði][ˈgæsɪz][frɒm; frəm] [sʌt] [ˌdi:kəm'pəʊzɪŋ] [fu:d] [ɑ:(r); ə(r)]
and when the dressing is slow the gases from such decomposing food are
和 什么时候 这 敷料 是 慢的 这 气体 从 这样的 分解 食物 是
[æpt][tu:; tə][ˈfleɪvə(r)][ðə; ði] [mi:t] .
apt to flavor the meat .
易于 到 味道 这 肉 .
腌制速度慢时, 食物腐烂产生的气体容易给肉增添风味。

[ˈwɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ˈɡɪv(ə)n] ['fri:li] [ʌp][tu:; tə][ðə; ði][taɪm][pʊv; əv] ['slɔ:tə(r)] ,
Water should be given freely up to the time of slaughter ,
水 应该 是 给定 自由 向上 到 这 时间 的 屠宰 ,
宰杀前应自由饮水。

[æz; əz][,aɪ 'ti:] [helps][tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] ['nɔ:m(ə)l][ænd; ənd] [helps][tu:; tə] [wɒʃ] [ðə; ði] [weɪst]
as it helps to keep the temperature normal and helps to wash the waste
作为 它 帮助 到 保持 这 温度 普通的 和 帮助 到 洗 这 浪费
[ˈmætə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɪstəm] ,
matter from the system ,
事情 从 这 系统 ,
因为它有助于保持正常温度, 并有助于冲洗掉系统中的废物。

[rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['naɪsli] ['kʌləd] ['kɑ:kəs] .
resulting in a nicely colored carcass .
结果 在 一个 很好 有色 尸体 .
最终得到颜色漂亮的尸体。

[ðə; ði][keə(r)][pʊv; əv][ðə; ði] ['ænɪmlz] [bɪ'fɔ:(r)] ['slɔ:tə(r)] [hæz; həz][kən'sɪdəərb(ə)l] [rɪ'fekt] [pʌn][ðə; ði] [mi:t] .
The care of the animals before slaughter has considerable effect on the meat .
这 关心 的 这 动物 前 屠宰 有 大量 影响 在 这 肉 .
屠宰前对动物的照料对肉质有很大的影响。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi][ɪk'saɪtɪd][ɪn] ['eni] [wei] [sə'fɪʃntli] [tu:; tə] [reɪz] [ðə; ði] ['bɒdi] ['temprətʃə(r)] .
They should not be excited in any way sufficiently to raise the body temperature .
他们 应该 不是 是 兴奋的 在 任何 方式 足够 到 增加 这 身体 温度 .
它们不应该受到任何足以使体温升高的刺激。

[ɪk'saɪtmənt] [wɪl] [prɪ'vent] ['prɒpə(r)] ['dreɪnɪŋ] [pʊv; əv][ðə; ði] [bləd] ['ves(ə)lz] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ɪk'stri:m] ,
Excitement will prevent proper draining of the blood vessels , **and** , **if extreme** ,
激动 将要 防止 恰当的 排水 的 这 血 船只 , 和 , 如果 极端 ,
兴奋会阻碍血管正常回流, 如果过于兴奋,

[wɪl] [kɔ:z] ['saʊəɪŋ] [pʊv; əv][ðə; ði] [mi:t] [pʌn][ˈkjʊəɪŋ] .
will cause souring of the meat on curing .
将要 原因 酸 的 这 肉 在 养护 .
腌制过程中会导致肉变酸。

[æn; ən][ˈænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][ˈnevə(r)][bi:; bi] [kɪld] [rɪ'mi:diətli] [ˈɑ:ftə(r)][,aɪ 'ti:][hæz; həz] [bi:n] [ˈhi:tɪd] [baɪ]
An animal should never be killed immediately after it has been heated by
一个 动物 应该 绝不 是 被杀 立即地 后 它 有 到过 加热 经过
[ə; eɪ][hɑ:d] [rʌn] .
a hard run .
一个 难的 跑步 .
动物剧烈奔跑后体温升高, 绝不应该立即宰杀。

[,aɪ 'ti:] [ɪz] ['betə(r)] [tu:; tə] [let] [sʌt] [æn; ən] ['ænim(ə)] [rest] [ʌn'tɪ] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ['rɑ:ðə(r)] [ðæn; ðən] [tu:; tə]
It is better to let such an animal rest until the next day rather than to
它 是 更好的 到 让 这样的 一个 动物 休息 直到 这 下一个 天 相当 比 到
[rʌn] [ðə; ði] [rɪsk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mi:t] ['spɔɪlɪŋ] ,
run the risk of the meat spoiling ,
跑步 这 风险 的 这 肉 破坏 ,
最好让这样的动物休息到第二天，以免肉质变质。

[æz; əz] [ðə; ði] [mi:t] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ænim(ə)] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [əʊvə'hi:tɪd] [wɪl] [nɒt] [ki:p] [wel] .
as the meat of an animal that has been overheated will not keep well .
作为 这 肉 的 一个 动物 那 有 到过 过热 将要 不是 保持 出色地 .
过热的动物肉不易保存。

[sʌt] [mi:t] [ɪz] ['ju:zuəli; 'ju:zəli] [ɒv; əv] [peɪl] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] ['veri] ['ɒf(ə)n] [wɪl] [brɪ'kʌm] ['saʊə(r)] [ɔ:(r)]
Such meat is usually of pale color and very often will become sour or
这样的 肉 是 通常 的 苍白 颜色 和 非常 经常 将要 变得 酸的 或者
['pju:trɪd] [wɪ'ðɪn] [θri:] [ɔ:(r)] [fɔ:(r)] [deɪz] ['ɑ:ftə(r)] [,aɪ 'ti:] [hæz; həz] [bi:n] [drest] ,
putrid within three or four days after it has been dressed ,
腐烂的 之内 三 或者 四 天 后 它 有 到过 穿着 ,
这种肉通常颜色较浅，而且往往在宰杀后三四天内就会变酸或腐烂。

['i:v(ə)n] [ðəʊ] [kept] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['fri:zɪŋ] [pɔɪnt] [waɪl] [,aɪ 'ti:] [ɪz] ['bi:ɪŋ] [kjuəd] .
even though kept near the freezing point while it is being cured .
甚至 尽管 保留 靠近 这 冷冻 观点 尽管 它 是 存在 治愈 .
即使在腌制过程中保持在接近冰点的温度下。

[keə(r)] [ʊd; fəd] [bi:; bi] ['teɪkən] [nɒt] [tu:; tə] [bru:z] [ðə; ði] ['ænimlɪz] [ɪn] ['hændlɪŋ] [ðem; ðəm] [dʒʌst] [brɪ'fɔ:(r)]
Care should be taken not to bruise the animals in handling them just before
关心 应该 是 已采取 不是 到 挫伤 这 动物 在 处理 他们 只是 前
['kɪlɪŋ] .
killing .
杀 .
在宰杀动物之前，应小心处理，避免造成动物擦伤。

['bru:zɪz] [kɔ:z] [ðə; ði] [blʌd] [tu:; tə] ['set(ə)] [ɪn] [ðə; ði] [pɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ə'fektɪd] ,
Bruises cause the blood to settle in the part of the carcass affected ,
瘀伤 原因 这 血 到 定居 在 这 部分 的 这 尸体 做作的 ,
瘀伤会导致血液积聚在受影响的尸体部位。

[prɪ'zentɪŋ] [æn; ən] [ʌnɪn'vaɪtɪŋ] [ə'piərəns] , [brɪ'saɪdɪz] [ə'fektɪŋ] [ðə; ði] ['kjʊərəɪŋ] ['kwɒlətɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði]
presenting an uninviting appearance , besides affecting the curing qualities of the
呈现 一个 不吸引人 外貌 , 除了 影响 这 养护 品质 的 这
[mi:t] . { [eit] }
meat . { 8 }
肉 . { 8 }

除了影响肉的腌制性能外，还会使其外观变得不吸引人。{8}

[brɪ'fɔ:(r)] ['kɪlɪŋ] , [ə; eɪ] ['twenti] - [faɪv] ['aʊə(r)] [fɑ:st] , ['plenti] [ɒv; əv] [kli:n] ['wɔ:tə(r)] , ['keəf(ə)] ['hændlɪŋ]
Before killing , a twenty - five hour fast , plenty of clean water , careful handling
前 杀 , 一个 二十 - 五 小时 快速地 , 很多 的 干净的 水 , 小心 处理
[ænd; ənd] [rest] ,
and rest ,
和 休息 ,
宰杀前，禁食25小时，提供充足的干净饮用水，小心处理，并给予休息。

[ɑ:(r); ə(r)] [ɔ:l] [ɪm'pɔ:t(ə)nt] ['aɪtəmz] [ɪn] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði] [best] ['kwɒləti] [ɒv; əv] [mi:t] ,
are all important items in securing the best quality of meat ,
是 全部 重要的 项目 在 确保 这 最好的 质量 的 肉 ,
这些都是确保肉质最佳的重要因素。

[ˈaɪðə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˈkʊkɪŋ] [fref] [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][ˈkjʊəriŋ] [pˈɜːpəsɪz] .
either for cooking fresh or for curing purposes .
任何一个 为了 烹饪 新鲜的 或者 为了 养护 目的 .
既可用于新鲜烹饪，也可用于腌制食品。

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [hɒgz] § - .
Bleeding and Dressing Hogs § 11 .
出血 和 敷料 猪 § - .
猪的放血和宰杀§ 11.

[tuːlz]
Tools
工具
工具

[ðə; ði] [ɪˈsen(ə)l] [tuːlz] [fɔː(r); fə(r)][ˈduːɪŋ] [gʊd] [wɜːk] [æt; ət] [ˈkɪlɪŋ] [taɪm][ɑː(r); ə(r)] : [ə; eɪ] [gʊd] [ˈstɪkɪŋ]
The essential tools for doing good work at killing time are : A good sticking
这 基本的 工具 为了 正在做 好的 工作 在 杀 时间 是 : 一个 好的 粘性
[naɪf] ,
knife ,
刀 ,
消磨时间的必备工具有：一把好用的粘刀，

[ə; eɪ][ˈkliːvə(r)] , [ə; eɪ] - - [ɪnt] [stiːl] [ɒn] [wɪt] [tuː; tə] [ˈɑːpən] [ðə; ði] [naɪvz] , [hɒg] [hʊks] ,
a cleaver , a 14 - inch steel on which to sharpen the knives , hog hooks ,
一个 菜刀 , 一个 - - 英寸 钢 在 哪个 到 锐化 这 刀具 , 猪 钩子 ,
一把菜刀，一块14英寸的磨刀棒（用来磨刀），猪钩，

[bel] - [jeɪpt] [skuˈeɪpəz] , [miːt] [sɔː] , [ænd; ənd][ˈgæmbrel] .
bell - shaped scrapers , meat saw , and gambrel .
钟 - 形状 刮刀 , 肉 锯 , 和 斜撑 .
钟形刮刀、肉锯和斜撑。

[mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌŋ][ɒv; əv] [iːt] [tuːl] [ɪz] [ˈnesəsəri] [ɪf] [ˈmeni] [hɒgz][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [ˈbutʃə]
More than one of each tool is necessary if many hogs are to be butchered
更多的 比 一 的 每个 工具 是 必要的 如果 许多 猪 是 到 是 屠宰
[ænd; ənd] [ˈhændld] [ɪˈfɪ(ə)ntli] .
and handled efficiently .
和 处理 高效 .
如果要高效地屠宰和处理多头猪，每种工具都需要不止一个。

[ə; eɪ] [blɒk] [ænd; ənd][ˈtæk(ə)l] [wɪl] [rɪˈdjuːs] [ˈleɪbə(r)][ɪn] [ˈhæŋɪŋ] [ðə; ði][hɒg][fɔː(r); fə(r)] [ˈɡʌtɪŋ] . § - .
A block and tackle will reduce labor in hanging the hog for gutting . § 12 .
一个 堵塞 和 处理 将要 减少 劳动 在 绞刑 这 猪 为了 开膛 . § - .
使用滑轮组可以减少吊挂猪进行开膛的人工。§ 12.

[ˈskoːldɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt]
Scalding Equipment
烫 设备
烫伤设备

[ɪn][ˈtʃaɪnə] ,
In China ,
在 中国 ,
在中国，

[ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˈskoːldɪŋ] [ɪz] [ˈhiːtɪd] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈfɜːnɪs] [ˈkɒmənli] [kɔːld]
the water for scalding is heated in a sort of a furnace commonly called
这 水 为了 烫 是 加热 在 一个 种类 的 一个 炉 通常 称为
- [kuː] - .
t'ong chue ts'o .
- 楚 - .
用于烫伤的水是在一种通常被称为“通牒炉”的炉子中加热的。

(-) .
(**割猪灶**) .
(-) .

(割猪灶)。

[ðə; ði] [ˈfɜːnɪs] [ɪz] [meɪd] [pʊv; əv] [brɪk] [ænd; ənd] [ˈkɒŋkri:t] , [ɔː(r)] [ˈkɒŋkri:t] [ˈəʊnli] .
The furnace is made of brick and concrete , or concrete only .
这 炉 是 制成 的 砖 和 具体的 , 或者 具体的 仅有的 .

炉子由砖和混凝土制成，或者仅由混凝土制成。

[aɪ ˈtiː][ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][əˈbaʊt] [ˈθɜːti] - [sɪks] [ˈɪntɪz] [waɪd] , [sɪks] [fiːt] [lɒŋ] , [ænd; ənd] [ˈtwenti] - [ert]
It is usually about thirty - six inches wide , six feet long , and twenty - eight
它 是 通常 关于 三十 - 六 英寸 宽的 , 六 脚 长的 , 和 二十 - 八
[ˈɪntɪz] [haɪ] [æt; ət][wʌn][end] ,
inches high at one end ,
英寸 高的 在 一 结尾 ,

它通常宽约36英寸，长约6英尺，一端高约28英寸。

[ˈgrædʒuəli] [ˈsləʊpɪŋ][tuː; tə][əˈbaʊt] [ˈtwenti] - [sɪks] [ˈɪntɪz] [haɪ] [nɪə(r)][ðə; ði][ˈʌðə(r)][end] ,
gradually sloping to about twenty - six inches high near the other end ,
逐步地 倾斜的 到 关于 二十 - 六 英寸 高的 靠近 这 其他 结尾 ,

逐渐倾斜，到另一端时高度约为26英寸。

[weə(r)] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [brɑːs] [ɔː(r)][ˈaɪən][ˈbeɪs(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ˈhəʊldɪŋ][ˈwɔːtə(r)][ɪz] [pleɪst] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ][ˈfaɪə(r)]
where a large brass or iron basin for holding water is placed over a fire
在哪里 一个 大的 黄铜 或者 铁 盆地 为了 保持 水 是 放置 超过 一个 火
[greɪt] .
grate .
格特 .

其中，一个用于盛水的大型黄铜或铁盆放置在火炉格栅上。

[ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ɪz] [ˈhiːtɪd] [ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][əˈbaʊt] [ˈtwenti] [ˈɪntɪz] [ɪn]
The basin in which the water is heated is usually about twenty inches in
这 盆地 在 哪个 这 水 是 加热 是 通常 关于 二十 英寸 在
[daɪˈæmɪtə(r)] ,
diameter ,
直径 ,

盛放热水的盆通常直径约为20英寸。

[ert] [ˈɪntɪz] [diːp] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)] , [ænd; ənd] [dɪˈmɪnɪʃɪŋ] [ɪn] [depθ] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈsentə(r)]
eight inches deep in the center , and diminishing in depth from the center
八 英寸 深的 在 这 中心 , 和 减少 在 深度 从 这 中心
[tuː; tə][ðə; ði][rɪm] .
to the rim .
到 这 轮缘 .

中心深八英寸，从中心到边缘深度逐渐减小。

[ðə; ði] [ˈʃæləʊ] [ˈbeɪs(ə)n] [wɪð] [lɑːdʒ] [ˈkɒntækt] [wɪð] [ðə; ði][ˈfaɪə(r)] [əbˈteɪnz] [kwɪk] [ˈhiːtɪŋ] [ænd; ənd]
The shallow basin with large contact with the fire obtains quick heating and
这 浅的 盆地 和 大的 接触 和 这 火 获得 快的 加热 和
[ˈseɪvɪŋ] [pʊv; əv][ˈfjuːəl] .
saving of fuel .
保存 的 燃料 .

与火源接触面积大的浅盆能够快速加热并节省燃料。

[ðə; ði][tɒp][pʊv; əv][ðə; ði] [ˈfɜːnɪs] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə][sləʊp][frɒm; frəm][ɔːl] [saɪdz] [təˈwɔːd] [ðə; ði] [bəʊl] [səʊ]
The top of the furnace is made to slope from all sides toward the bowl so
这 顶部 的 这 炉 是 制成 到 坡 从 全部 侧面 朝向 这 碗 所以
[ðæt] ,
that ,
那 ,

炉顶从四面八方方向炉膛倾斜，以便：

[wen] [hɒt][ˈwɔːtə(r)][ɪz] [pɔː] [ɒn][ðə; ði][hɒg] [wɪtʃ] [laɪz][ɒn][ðə; ði][ˈteɪb(ə)] ,
when hot water is poured on the hog which lies on the table ,
什么时候 热的 水 是 倾倒在 这 猪 哪个 谎言 在 这 桌子 ,
当热水浇在放在桌子上的猪身上时,

[ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][rʌnz] [bæk] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] . § - .
the water runs back into the basin . § **13** .
这 水 跑步 后退 进入 这 盆地 . § - .
水流回水池。 § 13.

[ˈkɪlɪŋ] [ðə; ði][hɒg]
Killing the Hog
杀戮 这 猪

杀死野猪

[ɔːl] [tuːlz] [ænd; ənd] [æpəˈreɪtəs] [juːst] [ɪn] [ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈhændlɪŋ] [ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
All tools and apparatus used in killing and handling the animal should be
全部 工具 和 设备 用过的 在 杀 和 处理 这 动物 应该 是
[ˈredi] [brɪfɔː(r)][,aɪˈtiː][ɪz] [kɪld] .
ready before it is killed .
准备好 前 它 是 被杀 .
宰杀和处理动物所用的所有工具和设备都应在宰杀前准备就绪。

[ðə; ði] [naɪvz] [ænd; ənd] [sɔːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ʃɑːp] [ænd; ənd] [kliːn] .
The knives and saws should be sharp and clean .
这 刀具 和 锯子 应该 是 锋利的 和 干净的 .
刀具和锯子应该锋利且干净。

[ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][nɪə(r)][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd][ðə; ði] [blɒk] [ænd; ənd][ˈtæk(ə)l] [ˈredi]
The water should be near the boiling point and the block and tackle ready
这 水 应该 是 靠近 这 沸腾 观点 和 这 堵塞 和 处理 准备好
,
! ,
水温应接近沸点，滑轮组也应准备就绪。

[ɪf] [wʌn][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .
if one is to be used .
如果 一 是 到 是 用过的 .
如果要使用其中一个的话。

[ðə; ði] [ˈkɒmən] [ænd; ənd][məʊst][,sætɪsˈfæktəri] [ˈmeθəd] [pʊ; əv] [ˈkɪlɪŋ] [ðə; ði][hɒg][ɪz][baɪ] [ˈsevəriŋ] [ðə; ði]
The common and most satisfactory method of killing the hog is by severing the
这 常见的 和 最多 令人满意的 方法 的 杀 这 猪 是经过 切断 这
[lɑːdʒ] [ˈɑːtəɪz] [ænd; ənd][veɪns] [ɪn][ðə; ði] [nek] [pʊ; əv][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈstɪkɪŋ] [naɪf] [əˈbaʊt]
large arteries and veins in the neck of the animal with a sticking knife about
大的 动脉 和 静脉 在 这 脖子 的 这 动物 和 一个 粘性 刀 关于
[naɪn] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] .
nine inches long .
九 英寸 长的 .
杀死野猪最常见、最令人满意的方法是，用一把约九英寸长的刺刀割断野猪颈部的大动脉和静脉。

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɒn][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][held] [ˈfɜːmli] [waɪl] [,aɪˈtiː][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [stʌk] .
The animal should be laid on its back and held firmly while it is being stuck .
这 动物 应该 是 铺设 在 它是 后退 和 握住 牢牢 尽管 它 是 存在 卡住 .
将动物仰面放置，并在插入时牢牢按住。

[tuː] [men] { [naɪn] }
Two men { 9 }
二 男人 { 9 }

两名男子{9}

[kæn; kən][ˈhænd(ə)] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [hɒɡ] [ɪf] [ðeɪ] [wɜːk] [ɪnˈtelɪdʒəntli] .
can handle a large hog if they work intelligently .
能 处理 一个 大的 猪 如果 他们 工作 聪明地 .

只要方法得当，就能对付大型野猪。

[baɪ] [ˈriːtɪŋ] [ˈʌndə(r)] [ðə; ði] [ˈænɪm(ə)] [ænd; ənd] [ˈɡrɑːspɪŋ] [ðə; ði] [ˈɒpəzɪt] [legz] [ænd; ənd] [ˈsʌd(ə)nli]
By reaching under the animal and grasping the opposite legs and suddenly
经过 到达 在下面 这 动物 和 抓握 这 对面的 腿 和 突然
[dʒɜːrkɪŋ] [ðə; ði] [legz] ,
jerking the legs ,
抽搐 这 腿 ,

通过伸手到动物身下抓住它对侧的腿，然后突然猛地抽动，

[ə; eɪ] [ˈhevi] [hɒɡ] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈiːzəli] [tɜːnd] [ˈəʊvə(r)] [ɒn] [ɪts] [bæk] .
a heavy hog can be easily turned over on its back .
一个 重的 猪 能 是 容易地 转向 超过 在 它是 后退 .

一头体型庞大的猪很容易被翻过来，仰面朝天。

[wʌn] [mæn] [ˈstændɪŋ] [əˈstraɪd] [ðə; ði] [ˈænɪm(ə)] [wɪð] [hɪz; ɪz] [fiːt] [kləʊz] [əˈɡenst] [ɪts] [saɪdz] ,
One man standing astride the animal with his feet close against its sides ,
一 男人 常设 跨骑 这 动物 和 他的 脚 关闭 反对 它是 侧面 ,
一名男子跨坐在动物身上，双脚紧贴动物的两侧。

[ænd; ənd] [ˈhəʊldɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] , [kæn; kən] [ˈiːzəli] [kənˈtrəʊl] [aɪ ˈtiː] [waɪl] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [dʌz] [ðə; ði]
and holding the front legs , can easily control it while the other does the
和 保持 这 正面 腿 , 能 容易地 控制 它 尽管 这 其他 做 这
[ˈstɪkɪŋ] .
sticking .
粘性 .

一人抓住前腿，另一人就能轻松控制它，而另一人则负责粘贴。

[fɪɡ] . [faɪv] .
Fig : 5 .
如图 : 5 .

图5。

[tuːlz] [juːst] [baɪ] [tʃaɪˈniːz] [ɪn] [bʻʊtʃəɪŋ] .
Tools Used by Chinese in Butchering .
工具 用过的 经过 中国人 在 屠宰 .

中国人屠宰时使用的工具。

[ˈləʊə(r)] [rəʊ] [raɪt] [tuː; tə] [left] .
Lower Row Right to Left .
降低 排 正确的 到 左边 .

下排从右至左。

[ˈstɪkɪŋ] [naɪf] .
Sticking knife .
粘性 刀 .

插刀。

[ˈkʌtɪŋ] [ænd; ənd] [ˈskreɪpɪŋ] [naɪvz] .
Cutting and scraping knives .
切割 和 刮擦 刀具 .

切割刀和刮刀。

[ˈhevi] [naɪf] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkʌtɪŋ] [miːt] .
Heavy knife for cutting meat .
重的 刀 为了 切割 肉 .

用于切肉的重型刀具。

[naɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [bəʊn] .
Knife for cutting bone .
刀 为了 切割 骨 。

用于切割骨头的刀。

['kli:və(r)] .
Cleaver .
克利弗 。

切肉刀。

['fʌn(ə)] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] ['sɒsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] .
Funnel for Stuffing sausage casing .
漏斗 为了 馅 香肠 套管 。

用于灌肠的漏斗。

[hʊk] [juːst] [ɪn] ['hændlɪŋ] [mi:t] [ðæt] [ɪz] ['biːɪŋ] ['rəʊstɪd] .
Hook used in handling meat that is being roasted .
钩 用过的 在 处理 肉 那 是 存在 烤 。

用于处理烤肉的钩子。

[tuːl] [juːst] [ɪn] ['rəʊstɪŋ] [mi:t] .
Tool used in roasting meat .
工具 用过的 在 烘焙 肉 。

用于烤肉的工具。

['ʌpə(r)] [rəʊ] [raɪt] [tuː; tə] [left] .
Upper Row Right to Left .
上 排 正确的 到 左边 。

上排从右至左。

[kɔːk] [wɪð] ['ni:d(ə)lz] [fɔː(r); fə(r)] ['prɪkɪŋ] ['keɪsɪŋ] [wen] [aɪ 'tiː] [ɪz] ['biːɪŋ] [fɪld] [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [let] [aʊt] [ðə; ði] [eə(r)] .
Cork with needles for pricking casing when it is being filled in order to let out the air .
软木 和 针 为了 刺 套管 什么时候 它 是 存在 已填 在 命令 到 让 出去 这 空气 。

带针的软木塞，用于在灌装时刺破外壳以排出空气。

[hʊks] [fɔː(r); fə(r)] ['hændlɪŋ] ['kɑːkəs] .
Hooks for handling carcass .
钩子 为了 处理 尸体 。

用于处理动物尸体的钩子。

[fɪg] . [sɪks] .
Fig : 6 :
如图 : 6 : 。

图 6。

[hɒg] [skreɪpt] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] ['gʌtɪŋ] .
Hog scraped and hung up for gutting .
猪 刮擦 和 悬挂 向上 为了 开膛 。

猪被刮干净后挂起来准备开膛破肚。

[fɪg] . ['sevn] .
Fig : 7 :
如图 : 7 : 。

图7。

['skreɪpɪŋ] [ðə; ði] [hɒg] [ɒn] [ðə; ði] “ - [kuː] - ” .
Scraping the hog on the “ t'ong chue t'so ” .
刮擦 这 猪 在 这 “ - 楚 - ” 。

在“通州猪”上刮猪皮。

[aɪˈtiː][ɪz][ə; eɪ] ['kɒməŋ] ['kʌstəm] [wɪð] [tʃaɪˈniːz] ['bʊtʃəz] [tuː; tə][leɪ][ðə; ði][hɒɡ] [əˈkrɒs] [ə; eɪ] ['nærəʊ]
It is a common custom with Chinese butchers to lay the hog across a narrow
它 是 一个 常见的 风俗 和 中国人 屠夫 到 躺 这 猪 穿过 一个 狭窄的
[bentʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['stɪkɪŋ] .
bench for sticking .
长椅 为了 粘性 .

中国屠夫通常习惯将猪放在窄长的工作台上进行钉刺。

[ðɪs] [rɪˈkwaɪəz][mɔː(r)] ['hændlɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ænim(ə)l] [ðen] [wen] [ðə; ði]['ænim(ə)l][ɪz] ['sɪmpli] [tɜːnd]
This requires more handling of the animal then when the animal is simply turned
这 需要 更多的 处理 的 这 动物 然后 什么时候 这 动物 是 简单地 转向
['əʊvə(r)][ɒn][ɪts] [bæk] [ɒn][ðə; ði][flɔː(r)] ,
over on its back on the floor ,
超过 在 它是 后退 在 这 地面 ,

这比简单地将动物翻身仰卧在地板上需要更多的人工操作。

[ɔː(r)][ɒn][ə; eɪ] [ləʊ] ['teɪb(ə)l][ɔː(r)][bɒks][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['stɪkɪŋ] .
or on a low table or box for the sticking .
或者 在 一个 低的 桌子 或者 盒子 为了 这 粘性 .

或者放在矮桌子或盒子上粘贴。

[ðə; ði] ['stɪkɪŋ] [naɪf] [[ʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [bleɪd] [eɪt] [ɔː(r)][naɪn] ['ɪntɪz] [lɒŋ] .
The sticking knife should have a blade eight or nine inches long .
这 粘性 刀 应该 有 一个 刀刃 八 或者 九 英寸 长的 .

刺刀的刀刃长度应为八到九英寸。

[ɪn][əˈmerɪkə] , [ə; eɪ] [naɪf] [wɪð] [streɪt] ['edʒɪz] , [wɪtʃ] [æt; ət][ðə; ði][end] ['teɪpəz] [tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɪz]
In America , a knife with straight edges , which at the end tapers to a point is
在 美国 , 一个 刀 和 直的 边缘 , 哪个 在 这 结尾 锥形 到 一个 观点 是
[juːst] ,
used ,
用过的 ,

在美国，人们使用一种刀刃笔直、末端逐渐变尖的刀。

[waɪl] [ɪn][tʃaɪnə] , [ə; eɪ] [naɪf] ['teɪpərɪŋ] [frɒm; frəm] [tuː] ['ɪntɪz] [waɪd][æt; ət][ðə; ði]['hænd(ə)l][tuː; tə][ə; eɪ]
while in China , a knife tapering from two inches wide at the handle to a
尽管 在 中国 , 一个 刀 逐渐变细 从 二 英寸 宽的 在 这 处理 到 一个
[lɒŋ] ,
long ,
长的 ,

在中国，一把刀的刀柄处宽两英寸，刀身逐渐变细，呈长条状。

['nærəʊ] [pɔɪnt] [ɪz] [juːst] .
narrow point is used .
狭窄的 观点 是 用过的 .

使用细尖头。

['aɪðə(r)] [taɪp] [ɒv; əv] [naɪf] [wɪl] [duː; də] .
Either type of knife will do .
任何一个 类型 的 刀 将要 做 .

两种刀都可以。

[ðə; ði] [naɪf] [[ʊd; ʃəd][biː; bi] [θrʌst] [daɪˈæɡənəli]['ɪntuː][ðə; ði] [nek] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][sɪks][tuː; tə] [eɪt]
The knife should be thrust diagonally into the neck for about six to eight
这 刀 应该 是 推力 对角线 进入 这 脖子 为了 关于 六 到 八
['ɪntɪz] [ɒv; əv][ɪts][lɛŋkθ; lɛŋθ] ,
inches of its length ,
英寸 的 它是 长度 ,

将刀斜插入颈部，深度约为刀身长度的六到八英寸。

[dɪˈpendɪŋ] [ɒn][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][hɒɡ] .
depending on the size of the hog .
取决于 在 这 尺寸 的 这 猪 .

根据猪的大小而定。

[aɪ ˈtiː][ʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪnˈsɜːtɪd] [ɒn][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l] [laɪn][ɒv; əv][ðə; ði][ˈbɒdi] ,
It should be inserted on the middle line of the body ,
它 应该 是 插入 在 这 中间 线 的 这 身体 ,
应该将其插入身体中线。

[əˈbaʊt] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [ˈɪntɪz] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈstɜːnəm] ,
about three or four inches in front of the sternum ,
关于 三 或者 四 英寸 在 正面 的 这 胸骨 ,
胸骨前方约三四英寸处,

[wɪð] [ðə; ði] [ɑːp] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [təˈwɔːd] [ðə; ði][rɪə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [naɪf] [ˈpɔɪntɪd] [ɪn]
with the sharp edge of the knife toward the rear and the knife pointed in
和 这 锋利的 边缘 的 这 刀 朝向 这 后部 和 这 刀 尖 在
[ðə; ði][dəˈrek(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][ləɪn][ɒv; əv][ðə; ði][hɒɡ] .
the direction of the loin of the hog .
这 方向 的 这 腰部 的 这 猪 .
刀刃朝向后方，刀尖指向猪的腰部。

[wʌn][hænd][ɒv; əv][ðə; ði][ˈɒpəreɪtə(r)][ʊd; ʃəd][biː; bi][held] [ɒn][ðə; ði][ˈləʊə(r)][dʒɔː] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒɡ][tuː; tə]
One hand of the operator should be held on the lower jaw of the hog to
一 手 的 这 操作员 应该 是 握住 在 这 降低 颚 的 这 猪 到
[help][həʊld][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [ˈstedi] .
help hold the animal steady .
帮助 抓住 这 动物 稳定的 .
操作者的一只手应该放在猪的下颚上，以帮助保持动物稳定。

[aɪ ˈtiː] [wɪl] [rɪˈkwaɪə(r)][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈpræktɪs] [tuː; tə] [stɪk] [ˈprɒpəli] .
It will require a little practice to stick properly .
它 将要 要求 一个 小的 实践 到 戳 适当地 .
需要稍加练习才能正确粘贴。

[ɪf] [ˈraɪtli] [dʌn] , [ðə; ði] [lɑːdʒ] [blʌd] [ˈves(ə)lz] [wɪl] [biː; bi] [sˈevəd] , [ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [wɪl] [bliːd]
If rightly done , the large blood vessels will be severed , the animal will bleed
如果 没错 完毕 , 这 大的 血 船只 将要 是 切断 , 这 动物 将要 流血
[ˈkwɪkli] ,
quickly ,
迅速地 ,
如果操作得当，大血管会被切断，动物会迅速出血。

[ænd; ənd][biː; bi] [ded] [ɪn] [les] [ðæn; ðən][faɪv] [ˈmɪnɪts] .
and be dead in less than five minutes .
和 是 死的 在 较少的 比 五 分钟 .
不到五分钟就会死亡。

[ɪn] [lɑːdʒ] [ˈpækɪŋ] [ˈhaʊzɪz] , [weə(r)] [iːt] [mæn][hæz; həz][ə; eɪ][ˈsɜːt(ə)n] [piːs] [ɒv; əv] [wɜːk] [tuː; tə]
In large packing houses , where each man has a certain piece of work to
在 大的 包装 房屋 , 在哪里 每个 男人 有 一个 肯定 片 的 工作 到
[duː; də] ,
do :
做 ,
在大型肉类加工厂里，每个人都有自己负责的特定工作，

[ðə; ði][hɒgz][ɑː(r); ə(r)] [hʌŋ] [baɪ][wʌn][leg][əˈpɒn][ə; eɪ] [ˈmuːvɪŋ] [ˈəʊvə(r)] - [hed] [træk] .
the hogs are hung by one leg upon a moving over - head track .
这 猪 是 悬挂 经过 一 腿 之上 一个 移动 超过 - 头 追踪 .
这些猪被一只脚吊在移动的高架轨道上。

[æz; əz][ðə; ði][hɒgz] [mu:v] [baɪ][ðə; ði][ˈkɪlə(r)] , [hi:; hi][grɑ:sp, græsp][wʌn] [frʌnt] [leg] [wɪð] [wʌn][hænd] ,
As the hogs move by the killer , he grasps one front leg with one hand ,
作为 这 猪 移动 经过 这 杀手 , 他 抓住 一 正面 腿 和 一 手 ,
当野猪从屠夫身边走过时, 他用一只手抓住其中一只野猪的前腿。

[ænd; ənd] , [wɪð] [ðə; ði][ˈðə(r)][hænd] , [dʌz] [ðə; ði] [ˈstɪkɪŋ] .
and , with the other hand , does the sticking .
和 , 和 这 其他 手 , 做 这 粘性 .
另一只手则负责粘贴。

[sʌt] [æn; ən] [ə'reɪndʒmənt] [ɪz] [ˈpræktɪkl] [weə(r)][ə; eɪ][lɑ:dʒ] [ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv][hɒgz][ɪz] [kɪld] [ˈdeɪli] . §
Such an arrangement is practical where a large number of hogs is killed daily . §
这样的 一个 安排 是 实际的 在哪里 一个 大的 数字 的 猪 是 被杀 日常的 . §
- .
14 .
- .
这种安排在每天宰杀大量生猪的地方是切实可行的。 § 14.

“ [ˈwɔ:təd] ” [mi:t]
“ **Watered** ” **Meat**
” 浇水 ” 肉
“加水”肉

[ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ][ˈveri] [ˈkɒmən] [ˈpræktɪs] [ɪn][ˈtʃaɪnə][ɒv; əv] [ɪnˈkri:sɪŋ] [ðə; ði] [wert] [ɒv; əv][ðə; ði]
There is a very common practice in China of increasing the weight of the
那里 是 一个 非常 常见的 实践 在 中国 的 增加 这 重量 的 这
[drest] [hɒg] [ˈkɑ:kəs] [baɪ] [ˈfɔ:sɪŋ] [ˈwɔ:tə(r)][ˈɪntu:][ðə; ði] [mi:t] [æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði] [blʌd] [hæz; həz]
dressed hog carcass by forcing water into the meat as soon as the blood has
穿着 猪 尸体 经过 强制 水 进入 这 肉 作为 很快 作为 这 血 有
[dreɪnd] [əˈwei] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈskreɪpɪŋ] [ɪz] [ˈfɪnɪʃt] .
drained away and the scraping is finished .
排水 离开 和 这 刮擦 是 完成的 .
在中国, 有一种非常普遍的做法, 即在猪胴体放血、刮净后立即向肉中注水, 以增加胴体的重量。

[ˈwɔ:tə(r)][ɪz] [fɔ:st] [ɪn] [θru:] [ðə; ði][lɑ:dʒ] [blʌd] [ˈves(ə)lz] [ˈli:dɪŋ] [əˈwei][frɒm; frəm][ðə; ði] [hɑ:t] .
Water is forced in through the large blood vessels leading away from the heart .
水 是 强制 在 通过 这 大的 血 船只 领导 离开 从 这 心 .
水被迫通过从心脏流出的大血管进入体内。

[tu:; tə][du:; də] [ðɪs] [ˈprɒpəli] ,
To do this properly ,
到 做 这 适当地 ,
为了正确地做到这一点,

[keə(r)][ɪz][ˈteɪkən][ɪn] [ˈstɪkɪŋ] [nɒt][tu:; tə][ˈsevə(r)][ðə; ði][lɑ:dʒ] [blʌd] [ˈves(ə)lz][frɒm; frəm][ðə; ði] [hɑ:t] .
care is taken in sticking not to sever the large blood vessels from the heart .
关心 是 已采取 在 粘性 不是 到 断绝 这 大的 血 船只 从 这 心 .
缝合时要小心, 不要切断心脏上的大血管。

[ðɪs] [ɪz] [əˈkʌmplɪʃt] [baɪ][ˈju:zɪŋ][ə; eɪ] { - }
This is accomplished by using a { 10 }
这 是 完成 经过 使用 一个 { - }
这是通过使用a{10}实现的。

[lɒŋ] , [ˈnærəʊ] [ˈstɪkɪŋ] [naɪf] , [wɪt] [ɪz] [θrʌst] [ˈɪntu:][ðə; ði] [hɑ:t] [ɪtˈself] .
long , narrow sticking knife , which is thrust into the heart itself .
长的 , 狭窄的 粘性 刀 , 哪个 是 推力 进入 这 心 本身 .
细长的刺刀, 直接刺入心脏。

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [ðʌs] [stʌk] [bli:dʒ] [ˈɪntu:][ðə; ði] [tʃest] [ˈkævəti] , [wɪt] [ɪz][nɒt][dɪˈzaɪərəb(ə)l] ,
The animal thus stuck bleeds into the chest cavity , which is not desirable ,
这 动物 因此 卡住 出血 进入 这 胸部 空腔 , 哪个 是 不是 理想 ,
被困住的动物会流血到胸腔, 这是不希望看到的。

[æz; əz][ðə; ði] ['bli:dɪŋ] [wɪl] [nɒt][bi; bi][æz; əz] ['θlɹə] [æz; əz] [wen] [ðə; ði][lɑ:dʒ] [blʌd] ['ves(ə)lz]['əʊnli]
as the bleeding will not be as thorough as when the large blood vessels only
作为 这 出血 将要 不是 是 作为 彻底 作为 什么时候 这 大的 血 船只 仅有的
[ɑ:(r); ə(r)] [s'evəd] .
are severed .
是 切断 .

因为出血不会像只切断大血管那样彻底。

[ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒg] [meɪ][bi; bi] [ɪn'kri:st] ['sevrəl] [paʊndz] [baɪ] [ðɪs] ['tri:tmənt] .
The carcass of the hog may be increased several pounds by this treatment .
这 尸体 的 这 猪 可能 是 增加 一些 磅 经过 这 治疗 .

通过这种处理方法，猪的胴体重量可增加几磅。

[aɪ'ti:][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu; tə] [dɪ'tekt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ə'piərəns] [ɒv; əv][ðə; ði] [pɔ:k] ['weðə(r)] [ɔ:(r)][nɒt]
It is difficult to detect from the appearance of the pork whether or not
它是 难的 到 探测 从 这 外貌 的 这 猪肉 无论 或者 不是
[aɪ'ti:][hæz; həz] [bi:n] ['wɔ:təd] .
it has been watered .
它 有 到过 浇水 .

从猪肉的外观很难判断它是否被浇过水。

[ɒn] ['rəʊstɪŋ] , ['wɔ:təd] [mi:t] [ˈrɪŋk] [mɔ:(r)][ðæn; ðən]['nɔ:m(ə)l] [mi:t] .
On roasting , watered meat shrinks more than normal meat .
在 烘焙 , 浇水 肉 收缩 更多的 比 普通的 肉 .

烤制时，水分过多的肉比普通肉缩水更多。

['wɔ:təd] [mi:t] [wɪl] [spɔɪl] ['kwɪkə(r)][ðæn; ðən]['nɔ:m(ə)l] [mi:t] , [ænd; ənd] [wɪl] [nɒt][kjʊə(r)] [wel] .
Watered meat will spoil quicker than normal meat , and will not cure well .
浇水 肉 将要 剧透 更快 比 普通的 肉 , 和 将要 不是 治愈 出色地 .

浸过水的肉比普通肉更容易腐烂，而且不容易腌制。

[ðə; ði] ['præktɪs] [ɒv; əv] “ ['wɔ:tərɪŋ] ” [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [dɪs'kʌrɪdʒd] . § - .
The practice of “ watering ” meat should be discouraged . § 15 .
这 实践 的 “ 浇水 ” 肉 应该 是 灰心 . § - .

应该禁止给肉“浇水”。§ 15.

['skɔ:ldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ]
Scalding and Scraping
烫 和 刮擦

烫伤和刮伤

[æn; ən] [su:n] [æz; əz][ðə; ði][hɒg][ɪz] [ded] ,
An soon as the hog is dead ,
一个 很快 作为 这 猪 是 死的 ,

猪一死，

[aɪ'ti:][mʌst; məst][bi; bi]['skɔ:ldɪd][ænd; ənd][ðə; ði][heə(r)][ænd; ənd] [skɜ:f] ['kwɪkli] [rɪ'mu:vd] .
it must be scalded and the hair and scurf quickly removed .
它 必须 是 烫伤 和 这 头发 和 皮屑 迅速地 已移除 .

必须用热水烫一下，然后迅速去除毛发和皮屑。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] - [ku:] - .
The animal is then placed on the top of the t'ong chue ts'o .
这 动物 是 然后 放置 在 这 顶部 的 这 - 楚 - .

然后将动物放在通秋草上。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['ʃəʊldəz] [ɑ:(r); ə(r)]['skɔ:ldɪd] [fɜ:st] .
The head and shoulders are scalded first .
这 头 和 肩膀 是 烫伤 第一的 .

先将头部和肩膀烫伤。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪ'mɜːst] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][frɒm; frəm] - [tuː; tə] -
They should be immersed in the water , which should be from 185 to 190
他们 应该 是 沉浸式 在 这 水 , 哪个 应该 是 从 - 到 -
[dɪ'griːz] ['færənhaɪt] .
degrees Fahrenheit .
学位 华氏度 .

它们应该浸入水中，水温应为华氏185度至190度。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] [hɒtə] , [ðə; ði][heə(r)] [wɪl] [set] .
If the water is hotter , the hair will set .
如果 这 水 是 更热 , 这 头发 将要 放 .

如果水温更高，头发就能定型。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [ki:p] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['kɒnstəntli] ['muːvɪŋ] [baɪ] ['tɜːnɪŋ] [aɪ 'tiː]
Care should be taken to keep the carcass constantly moving by turning it
关心 应该 是 已采取 到 保持 这 尸体 不断地 移动 经过 转弯 它
[frɒm; frəm][saɪd][tuː; tə][saɪd] ,
from side to side ,
从 边 到 边 ,

应注意保持尸体不断移动，方法是左右翻动。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][get][ə; eɪ]['juːnɪfɔːm][skɔːld][ænd; ənd][nɒt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə] [steɪ] [ɪn]
in order to get a uniform scald and not to allow the carcass to stay in
在 命令 到 得到 一个 制服 烫伤 和 不是 到 允许 这 尸体 到 停留 在
['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊl] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] ['biːɪŋ] ['hiːtɪd] .
contact with the bottom of the bowl in which the water is being heated .
接触 和 这 底部 的 这 碗 在 哪个 这 水 是 存在 加热 .

为了使烫毛均匀，并且不让尸体与加热水的碗底接触。

[ə'keɪʒnəli] [aɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][heə(r)] “ [traɪd] ” .
Occasionally it should be removed from the water and the hair “ tried ” .
偶尔 它 应该 是 已移除 从 这 水 和 这 头发 “ 尝试 ” .

偶尔应该将它从水中取出，然后“晾干”头发。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][heə(r)][ænd; ənd] [skɜːf] [slɪp] ['iːzəli] , [ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːt] .
As soon as the hair and scurf slip easily , the scalding is complete .
作为 很快 作为 这 头发 和 皮屑 滑 容易地 , 这 烫 是 完全的 .

当毛发和头皮很容易脱落时，烫毛就完成了。

[ðə; ði][haɪnd] ['kwɔːtəz] [ɑː(r); ə(r)]['skɔːldɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
The hind quarters are scalded in the same manner .
这 后 四分之一 是 烫伤 在 这 相同的 方式 .

后腿也用同样的方法烫伤。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skreɪpt] [fɜːst] , [æz; əz][ðə; ði][heə(r)][sets][ɒn] [ðəʊz] [pɑːts]
The head and feet should be scraped first , as the hair sets on those parts
这 头 和 脚 应该 是 刮擦 第一的 , 作为 这 头发 套 在 那些 部分
[fɜːst] .
first .
第一的 .

应该先刮掉头部和脚部的毛发，因为这些部位的毛发最先脱落。

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [wʊd] ['æʃɪz] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪl] [help]['luːs(ə)n][ðə; ði] [skɜːf] .
Two or three pounds of wood ashes put in the water will help loosen the scurf .
二 或者 三 磅 的 木头 灰烬 放 在 这 水 将要 帮助 松开 这 皮屑 .

在水中加入两三磅木灰有助于去除水面结痂。

[ˈprɒpə(r)] ['skɔːldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] [rɪ'kwaɪə(r)][fɑːst] [wɜːk] .
Proper scalding and scraping require fast work .
恰当的 烫 和 刮擦 要求 快速地 工作 .

正确的烫毛和刮毛需要快速操作。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [gets][kəʊld][brɪ'fɔ:(r)][ðə; ði][heə(r)][hæz; həz] [bi:n] [rɪ'mu:vd] ,
If the carcass gets cold before the hair has been removed ,
如果 这 尸体 获得 寒冷的 前 这 头发 有 到过 已移除 ,
如果动物尸体在脱毛前就冷却了,

[ðə; ði][heə(r)] [wɪl] [set][ænd; ənd][hæv; həv][tu:; tə][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['feɪvɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] [naɪf] .
the hair will set and have to be removed by shaving with a sharp knife .
这 头发 将要 放 和 有 到 是 已移除 经过 剃须 和 一个 锋利的 刀 .
毛发会凝固, 必须用锋利的刀刮掉。

[fɔ:(r); fə(r)] ['skreɪpɪŋ] , [ðə; ði]['kænd(ə)] - [stɪk] [ɔ:(r)] [bel] - [ʃeɪpt] ['skreɪpə(r)][ɪz][best] .
For scraping , the candle - stick or bell - shaped scraper is best .
为了 刮擦 , 这 蜡烛 - 戳 或者 钟 - 形状 刮刀 是 最好的 .
刮削时, 烛台形或钟形刮刀是最佳选择。

[wɒt] ['kænɒt] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪð] [aɪ 'ti:] , [kæn; kən][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] , [kɜ:vd]
What cannot be removed with it , can be removed with a sharp , curved
什么 不能 是 已移除 和 它 , 能 是 已移除 和 一个 锋利的 , 弯曲
knife .
刀 .
用它无法去除的东西, 可以用锋利的弯刀去除。

[ɪn] [ə'merɪkə] [wen] ['əʊnli][frɒm; frəm][wʌn][tu:; tə] [θri:] [hɒgz][ɑ:(r); ə(r)] ['butʃə] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]
In America when only from one to three hogs are butchered at a time
在 美国 什么时候 仅有的 从 一 到 三 猪 是 屠宰 在 一个 时间
[ðə; ði] ['kʌstəm] [ɪz][tu:; tə] [hi:t] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['ket(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [stəʊv] [ɔ:(r)][aʊt] - [dɔ:(r)]
the custom is to heat the water in a large kettle over a stove or out - door
这 风俗 是 到 热 这 水 在 一个 大的 壶 超过 一个 火炉 或者 出去 - 门
fire .
火 .
在美国, 如果一次只宰杀一到三头猪, 习俗是用大水壶在炉子上或户外火上加热水。

[ðə; ði][hɒt]['wɔ:tə(r)][ɪz] [pɔ:] ['ɪntu:][ə; eɪ]['bærəl] [wɪtʃ] [ɪz] [tɪpt] [æt; ət][æn; ən]['æŋɡ(ə)l] [wɪð] [ðə; ði]
The hot water is poured into a barrel which is tipped at an angle with the
这 热的 水 是 倾倒 进入 一个 桶 哪个 是 倾斜 在 一个 角度 和 这
top][ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,
top of the table ,
顶部 的 这 桌子 ,
热水被倒入一个与桌面呈一定角度倾斜的桶中,

[ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ['bi:ɪŋ] ['lev(ə)l] [wɪð] [ðə; ði]['ləʊə(r)][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]
the top of the table being level with the lower side of the top of the
这 顶部 的 这 桌子 存在 等级 和 这 降低 边 的 这 顶部 的 这
barrel .
桶 .
桌子顶部与桶顶下侧齐平。

[ðə; ði][hɒgz][ɪz][slɪd]['ɪntu:][ðə; ði]['bærəl] , [fɜ:st][ðə; ði] [hed] [end] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][rɪə(r)][end] .
The hog is slid into the barrel , first the head end , and then the rear end .
这 猪 是 滑行 进入 这 桶 , 第一的 这 头 结尾 , 和 然后 这 后部 结尾 .
将猪头先滑入桶内, 再滑入尾部。
[ðə; ði] ['bɒdi] [ɪz] [kept] [ɪn] ['məʊʃn] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [aɪ 'ti:][ʌp][ænd; ənd] [daʊn] [ʌn'tɪl] [aɪ 'ti:][ɪz] ['sko:ldɪd] ,
The body is kept in motion by pulling it up and down until it is scalded ,
这 身体 是 保留 在 运动 经过 拉 它 向上 和 向下 直到 它 是 烫伤 ,
通过上下拉动, 使尸体保持运动状态, 直到被烫伤为止。

[ænd; ənd][ðə; ði][heə(r)][ænd; ənd] [skɜːf] [slɪp] [wel] .
and the hair and scurf slip well .
和 这 头发 和 皮屑 滑 出色地 .

毛发和头皮屑很容易脱落。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [kwɪk] ['meθəd] [ɒv; əv] ['skoːldɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒg][kæn; kən][biː; bi] [ɪ'mɜːstɪd]
This is a quick method of scalding as much of the hog can be immersed
这 是 一个 快的 方法 的 烫 作为 很多 的 这 猪 能 是 沉浸式
[ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][æt; ət][wɔːn][taɪm] ,
in the water at one time ,
在 这 水 在 一 时间 ,

这是一种快速烫毛的方法，因为可以一次性将猪的大部分浸入水中。

[bʌt; bət][,aɪ 'tiː][rɪ'kwəɪəz][mɔː(r)]['leɪbə(r)][ðæn; ðən] [dʌz] [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['skoːldɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] -
but it requires more labor than does the method of scalding with the t'ong
但 它 需要 更多的 劳动 比 做 这 方法 的 烫 和 这 -
[kuː] - . { - }
chue ts'o . { 11 }
楚 - . { - }

但这比用通竹焯水的方法需要更多的人工。{11}

[ɪn][lɑːdʒ] ['pækɪŋ] ['haʊzɪz] , [ðə; ði][hɒgz][ɑː(r); ə(r)] [ˌɔːtə'mætɪkli] ['skoːldɪd][ænd; ənd] [skreɪpt] ,
In large packing houses , the hogs are automatically scalded and scraped ,
在 大的 包装 房屋 , 这 猪 是 自动地 烫伤 和 刮擦 ,
在大型肉类加工厂里，生猪会被自动进行烫毛和刮毛处理。

[baɪ] ['biːɪŋ] [drɔːn] [θruː] [ə; eɪ][tjuːb] [fɪld] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] .
by being drawn through a tube filled with water of the proper temperature .
经过 存在 绘制 通过 一个 管子 已填 和 水 的 这 恰当的 温度 .
通过被吸入装满适宜温度水的管子中。

[stɪf] ['brʌʃɪz] [ɒn][ðə; ði][,ɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][tjuːb] [rɪ'muːv] [ðə; ði][heə(r)][ænd; ənd] [skɜːf] [æz; əz][ðə; ði]
Stiff brushes on the inside of the tube remove the hair and scurf as the
僵硬的 刷子 在 这 里面 的 这 管子 消除 这 头发 和 皮屑 作为 这
[hɒg] ['pɑːsɪz] [θruː] . § - .
hog passes through . § 16 .
猪 通过 通过 . § - .
管道内壁的硬毛刷会在猪通过时去除毛发和皮屑。§ 16.

[ˈgʌtɪŋ]
Gutting
开膛

开膛

[ðə; ði] ['entreɪlɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒg] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð] [ðə; ði][hɒg] ['laɪɪŋ] [ɒn][ə; eɪ]['teɪb(ə)] ,
The entrails of the hog may be removed with the hog lying on a table ,
这 内脏 的 这 猪 可能 是 已移除 和 这 猪 说谎 在 一个 桌子 ,
可以将猪放在桌子上，取出猪的内脏。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] ['kɒmən] ['præktɪs] [ɪn][ðə; ði]['kæntən]['riːdʒən] .
as is the common practice in the Canton region .
作为 是 这 常见的 实践 在 这 广州 地区 .
这在广州地区是一种常见的做法。

[ðə; ði][hɒg][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [prɒpt] [səʊ] [ðæt] [,aɪ 'tiː][laɪz][ɒn][ɪts] [bæk] .
The hog should be propped so that it lies on its back .
这 猪 应该 是 支撑 所以 那 它 谎言 在 它是 后退 .
应该把猪扶起来，让它仰面躺着。

[haʊ'evə(r)] , [,aɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)] [kən'viːniəntli] [dʌn] [wɪð] [ðə; ði][hɒg] [hʌŋ] [ʌp][baɪ][ɪts][haɪnd][legz] .
However , it is more conveniently done with the hog hung up by its hind legs .
然而 , 它 是 更多的 方便 完毕 和 这 猪 悬挂 向上 经过 它是 后 腿 .
然而，将猪倒吊起来，后腿朝上，这样做更方便。

[tuː; tə] [hæn] [ʌp][ðə; ði][hɒg] [rɪ'kwaɪəz] [wɒt] [ɪz] [nəʊn] [æz; əz][ə; eɪ]['gæmbrel] ,
To hang up the hog requires what is known as a gambrel ,
到 悬挂 向上 这 猪 需要 什么 是 已知 作为 一个 斜撑 ,
悬挂猪需要一种叫做吊架的东西。

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] [ə; eɪ] [strɒŋ] [stɪk] , [ˈpɔɪntɪd] [æt; ət][ðə; ði][endz] ,
which may be simply a strong stick , pointed at the ends ,
哪个 可能 是 简单地 一个 强的 戳 , 尖 在 这 结束 ,
它可能只是一根两端尖锐的结实木棍,

[ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɪn][daɪ'æmɪtə(r)][ænd; ənd] [er'tiːn] ['ɪntɪz] [lɒŋ] , [ə; eɪ] [blɒk]
about an inch and a half in diameter and eighteen inches long , a block
关于 一个 英寸 和 一个 一半 在 直径 和 十八 英寸 长的 , 一个 堵塞
[ænd; ənd]['tæk(ə)] ,
and tackle ,
和 处理 ,
直径约一英寸半, 长约十八英寸的滑轮组

[ænd; ənd][ə; eɪ][sɪ'kjʊə(r)] [plɛs] ['əʊvə(r)] - [hed] , [ə'baʊt] [naɪn] [fi:t] [haɪ] , [fɔː(r); fə(r)] [ə'tætʃɪŋ] [wʌn][end]
and a secure place over - head , about nine feet high , for attaching one end
和 一个 安全的 地方 超过 - 头 , 关于 九 脚 高的 , 为了 连接 一 结尾
[ɒv; əv][ðə; ði]['tæk(ə)] .
of the tackle .
的 这 处理 :
上方约九英尺高的安全位置, 用于固定钓具的一端。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
With a sharp knife ,
和 一个 锋利的 刀 ,
用锋利的刀,

[ðə; ði] [kɔːdz] [ɪn][ðə; ði][haɪnd][legz][dʒʌst] [ə'blaʊ] [ðə; ði] [djuː] [klɔːz] [ɑː(r); ə(r)] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði]
the cords in the hind legs just above the dew claws are separated from the
这 绳索 在 这 后 腿 只是 多于 这 露 爪子 是 分开 从 这
[bəʊn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ðə; ði] ['ʃa:pənd] [end][ɒv; əv][ðə; ði]['gæmbrel] ,
bone enough to allow inserting the sharpened end of the gambrel ,
骨 足够的 到 允许 插入 这 锋利 结尾 的 这 斜撑 ,
后腿狼爪上方的韧带与骨头分离, 足以插入锋利的护腿板末端。

[ænd; ənd] [ðʌs] ['spredɪŋ] [ðə; ði][legz] .
and thus spreading the legs .
和 因此 传播 这 腿 :
于是双腿张开。

[ðə; ði]['gæmbrel][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [hʊk] [ɔː(r)] [rɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ə'tætʃɪŋ] [aɪ 'tiː]
The gambrel should have a hook or ring in the center for attaching it
这 斜撑 应该 有 一个 钩 或者 戒指 在 这 中心 为了 连接 它
[tuː; tə][wʌn][end][ɒv; əv][ə; eɪ] [blɒk] [ænd; ənd]['tæk(ə)] .
to one end of a block and tackle .
到 一 结尾 的 一个 堵塞 和 处理 :
吊索中间应该有一个钩子或环, 以便将其连接到滑轮组的一端。

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] [ðen] ['lɪftɪd] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [hed] [end] [kliə] [ðə; ði][flɔː(r)][ɔː(r)] [graʊnd] [ə'baʊt] [fɔː(r)]
The carcass is then lifted so that the head end clears the floor or ground about four
这 尸体 是 然后 抬起 所以 那 这 头 结尾 清除 这 地面 或者 地面 关于 四
['ɪntɪz] .
inches .
英寸 :
然后将尸体抬起, 使头部离地约四英寸。

[ə; eɪ][ˈbetə(r)][ænd; ənd][mɔː(r)] [kənˈviːniənt] [ˈɡæmbrel] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv][ˈaɪən][ænd; ənd][əˈdʒʌstəb(ə)l]
A better and more convenient gambrel may be made of iron and adjustable
一个 更好的 和 更多的 方便的 斜撑 可能 是 制成 的 铁 和 可调节的
[fɔː(r); fə(r)][hɒgz][ɒv; əv] ['dɪfrənt] ['saɪzɪz] .
for hogs of different sizes .
为了 猪 的 不同的 尺寸 .
可以用铁制作一个更好、更方便的猪圈，并且可以调节以适应不同体型的猪。

[ˈɑːftə(r)][ðə; ði][hɒg][ɪz] [hʌŋ] [ʌp] ,
After the hog is hung up ,
后 这 猪 是 悬挂 向上 ,
猪被挂起来之后，
[kliːn] [ˈwɔːtə(r)][ʊd; ʃəd][biː; bi] [pɔː] [ɒn][aɪ ˈtiː][ænd; ənd][aɪ ˈtiː][ʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [skreɪpt] [kliːn]
clean water should be poured on it and it should then be scraped clean
干净的 水 应该 是 倾倒 在 它 和 它 应该 然后 是 刮擦 干净的
[ɒv; əv][ɔːl] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['pætʃɪz] [ɒv; əv][heə(r)] ,
of all remaining patches of hair ,
的 全部 其余的 补丁 的 头发 ,
用清水冲洗，然后刮掉所有残留的毛发。

[skɜːf] , [ɔː(r)][dɜːt] .
scurf , or dirt .
皮屑 , 或者 污垢 .
头皮屑，或者说污垢。

[ðə; ði] [hed] [ʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [tuː; tə][ðə; ði]ˈætɫəs][dʒɔɪnt]
The head should then be removed by cutting through the flesh to the atlas joint
这 头 应该 然后 是 已移除 经过 切割 通过 这 肉 到 这 图集 联合的
[weə(r)][ðə; ði] [nek] [dʒɔɪnz][ðə; ði] [hed] ,
where the neck joins the head ,
在哪里 这 脖子 加入 这 头 ,
然后，切开颈部与头部连接的寰椎关节处的肌肉，即可将头部切除。

[ˈkʌtɪŋ] [ɪnˈtaɪəli] [əˈraʊnd][ðə; ði] [nek] [əˈbaʊt][æn; ən] [ɪnt] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [ɪəz] .
cutting entirely around the neck about an inch back of the ears .
切割 完全 大约 这 脖子 关于 一个 英寸 后退 的 这 耳朵 .
在耳朵后方约一英寸处，沿着脖子周围完全剪开。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [dʌz] [nɒt][drɒp] [ɒf] ,
If the head does not drop off ,
如果 这 头 做 不是 降低 离开 ,
如果头部没有脱落，
[aɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] [ˈiːzəli] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈgrɑːspɪŋ] [aɪ ˈtiː][baɪ][ðə; ði] [ɪəz] [ænd; ənd] [ˈtwɪstɪŋ] [aɪ ˈtiː] .
it can be easily removed by grasping it by the ears and twisting it .
它 能 是 容易地 已移除 经过 抓握 它 经过 这 耳朵 和 扭曲 它 .
抓住它的耳朵并扭动即可轻松取下。

[ɪf] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði]ˈentreɪlz] , [fɜːst][kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [brɪˈtwiːn] [ðə; ði][haɪnd][ˈlegz] ,
If removing the entrails , first cut through the flesh between the hind legs ,
如果 移除 这 内脏 , 第一的 切 通过 这 肉 之间 这 后 腿 ,
如果要取出内脏，首先要切开后腿之间的肉。

[tuː; tə][ðə; ði][bəʊn] , [ænd; ənd][splɪt][ðə; ði]ˈpelvɪk][bəʊnz] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔː] [ɔː(r)][ˈkliːvə(r)] .
to the bone , and split the pelvic bones with a saw or cleaver .
到 这 骨 , 和 分裂 这 骨盆 骨头 和 一个 锯 或者 菜刀 .
切至骨头，然后用锯子或砍刀劈开骨盆骨。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)

第2/4页

[ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][bəʊn][ɪz] [ˈiːzəli] [dʌn] [ɪf] [ðə; ði][kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] [meɪd] [ɒn][ðə; ði]
Cutting through the bone is easily done if the cut through the flesh is made on the
切割 通过 这 骨 是 容易地 完毕 如果 这 切 通过 这 肉 是 制成 在 这

[ˈmɪdlʌɪn] [brɪˈtwiːn] [ðə; ði][haɪnd][legz] ,
midline between the hind legs ,
中线 之间 这 后 腿 ,

如果沿着后腿之间的中线切开肌肉，就很容易切穿骨头。

[æz; əz][ðə; ði][bəʊn][ɪz] [ˈveri] [θɪn] [æt; ət] [ðæt] [pɔɪnt] .
as the bone is very thin at that point .
作为 这 骨 是 非常 薄的 在 那 观点 .

因为那里的骨头很薄。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [daʊn] [ðə; ði][ˈmɪdlʌɪn][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈbeli] [təˈwɔːd] [ðə; ði] [hed] , [tuː; tə][ðə; ði]
Cut through the flesh down the midline of the belly toward the head , to the
切 通过 这 肉 向下 这 中线 的 这 腹部 朝向 这 头 , 到 这
[ˈbrestbəʊn] .
breastbone .
胸骨 .

沿腹部中线向头部方向切开肉，直至胸骨。

[ɪn] [ˈduːɪŋ] [ðɪs] , [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][nɒt][tuː; tə][kʌt][ðə; ði] [ɪnˈtestɪn] ,
In doing this , care should be taken not to cut the intestines ,
在 正在做 这 , 关心 应该 是 已采取 不是 到 切 这 肠子 ,

这样做时，应注意不要割伤肠子。

[wɪtʃ] [laɪ][dʒʌst] [brɪˈniːθ] [ðə; ði] [θɪk] [ˈleɪə(r)][ɒv; əv][fæt] [miːt] .
which lie just beneath the thick layer of fat meat .
哪个 说谎 只是 下面 这 厚的 层 的 胖的 肉 .

它们就位于厚厚的脂肪层下面。

[baɪ] [ˈʃiːldɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd][ænd; ənd] [ˈgaɪdɪŋ] [aɪ ˈtiː] [wɪð]
By shielding the point of the knife with the left hand and guiding it with
经过 屏蔽 这 观点 的 这 刀 和 这 左边 手 和 指导 它 和
[ðə; ði] [raɪt] ,
the right ,
这 正确的 ,

左手护住刀尖，右手引导刀刃，

[ðeə(r)][ɪz][ˈlɪt(ə)l][ˈdeɪndʒə(r)][ɒv; əv] [ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ɪnˈtestɪn] .
there is little danger of cutting the intestines .
那里 是 小的 危险 的 切割 这 肠子 .

几乎没有割伤肠子的危险。

[ðə; ði] [ˈentɹeɪlz] [ɑː(r); ə(r)] [naʊ] [ɪkˈspəʊzd] , [ænd; ənd][ðə; ði][fæt][frɒm; frəm] { - }
The entrails are now exposed , and the fat from { 12 }
这 内脏 是 现在 裸露 , 和 这 胖的 从 { - }

内脏现在暴露出来了，脂肪来自{12}

[əˈraʊnd][ðə; ði] [ˈstʌmək] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .
around the stomach should be removed .
大约 这 胃 应该 是 已移除 .

应去除胃部周围的赘生物。

[ðɪs] [fæt][ɪz] [strɒŋ] [ɪn][ˈfleɪvə(r)][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] [liːf] [fæt] .
This fat is strong in flavor and should not be mixed with the leaf fat .
这 胖的 是 强的 在 味道 和 应该 不是 是 混合 和 这 叶子 胖的 .
这种油脂味道很浓，不应该与叶子的油脂混合。

[kʌt] [əˈraʊnd][ðə; ði][ˈeɪnəs][kləʊz][tuː; tə][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd][striːp][ðə; ði][ˈrektəm][frɒm; frəm][ɪts]
Cut around the anus close to the tail and strip the rectum from its
切 大约 这 肛门 关闭 到 这 尾巴 和 条 这 直肠 从 它是
[əˈtætʃmənt] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [bəʊn] .
attachment to the back bone .
依恋 到 这 后退 骨 .

在肛门附近靠近尾巴的位置切开，并将直肠从其与脊椎骨的连接处剥离。

[ə; eɪ] [striːŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈtaɪtli] [taɪd] [əˈraʊnd][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][ˈrektəm][ænd; ənd][ðə; ði]
A string should be tightly tied around the end of the rectum and the
一个 细绳 应该 是 紧紧 系 大约 这 结尾 的 这 直肠 和 这
[ʃʊˈriːθrə] [səʊ] [ðæt] [ðəə(r)] [wɪl] [biː; bi][nəʊ][ˈdeɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði] [ɪnˈtestɪn] [ɔː(r)]
urethra so that there will be no danger of the contents of the intestines or
尿道 所以 那 那里 将要 是 不 危险 的 这 内容 的 这 肠子 或者
[ˈblædə(r)] [ˈsɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
bladder soiling the meat .
膀胱 污渍 这 肉 .

应将绳子紧紧地系在直肠末端和尿道口，以免肠道或膀胱的内容物弄脏肉类。

[ɪf] [ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ɪz][ə; eɪ] [meɪl] ,
If the animal is a male ,
如果 这 动物 是 一个 男性 ,

如果这只动物是雄性，

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][nɒt][tuː; tə][kʌt][ðə; ði][ˈpiːnɪs][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði][kʌt] [daʊn] [ðə; ði][ˈmɪdləɪn]
care should be taken not to cut the penis in making the cut down the midline
关心 应该 是 已采取 不是 到 切 这 阴茎 在 制作 这 切 向下 这 中线
[ɒv; əv][ðə; ði][ˈbɒdi][ænd; ənd] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][haɪnd][ˈlegz] .
of the body and between the hind legs .
的 这 身体 和 之间 这 后 腿 .

沿身体中线和后腿之间切开时，应注意不要切到阴茎。

[ðə; ði][ˈpiːnɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [striːpt] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt][ɪn] [wɪt] [aɪˈtiː][ɪz] [ɪmˈbedɪd] ,
The penis should be stripped from the fat in which it is embedded ,
这 阴茎 应该 是 脱衣舞 从 这 胖的 在 哪个 它是 嵌入式 ,
应该将阴茎与包裹它的脂肪层剥离掉。

[ænd; ənd] [θrəʊn] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [wei] [ɒv; əv][ðə; ði]
and thrown over the back of the animal out of the way of the
和 抛掷 超过 这 后退 的 这 动物 出去 的 这 方式 的 这
[ˈbʊtʃə(r)] .
butcher .
屠夫 .

然后把肉扔到牲畜背上，以免被屠夫拿走。

[ðen] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈstʌmək] [ænd; ənd] [ɪnˈtestɪn] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [əˈkrɒs] [ðə; ði] [ˈɡʌlɪt] ,
Then remove the stomach and intestines by cutting across the gullet ,
然后 消除 这 胃 和 肠子 经过 切割 穿过 这 食道 ,
然后切开食道，取出胃和肠。

[ˈɑːftə(r)][fɜːst] [ˈpʊlɪŋ] [ðə; ði] [ˈɡʌlɪt] [ʌp][ˈɪntuː][ðə; ði] [tʃest] [ˈkævəti] .
after first pulling the gullet up into the chest cavity .
后 第一的 拉 这 食道 向上 进入 这 胸部 空腔 .

首先将食道拉入胸腔。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][ˈlɪvə(r)][frɒm; frəm][ɪts] [ə'tætʃmənt] [tu;; tə][ðə; ði] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][ɡɔ:l]
Remove the liver from its attachment to the intestines and remove the gall
消除 这 肝 从 它是 依恋 到 这 肠子 和 消除 这 瘰
[ˈblædə(r)][frɒm; frəm][ɪts] [ə'tætʃmənt] [tu;; tə][ðə; ði][ˈlɪvə(r)] .
bladder from its attachment to the liver .
膀胱 从 它是 依恋 到 这 肝 .

将肝脏从肠道上切除，并将胆囊从肝脏上切除。

[keə(r)][ʊd; ʌd][bi;; bi][ˈteɪkən][nɒt] [tu;; tə][kʌt][ðə; ði][ɡɔ:l][ˈblædə(r)] .
Care should be taken not to cut the gall bladder .
关心 应该 是 已采取 不是 到 切 这 瘰 膀胱 .

操作时应注意不要切伤胆囊。

[naʊ] [kʌt] [θru:] [ðə; ði] [breɪst] [bəʊn] ,
Now cut through the breast bone ,
现在 切 通过 这 胸部 骨 ,

现在切开胸骨，

[brɪ'ɡɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [frʌnt] [end][ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ˈʌpwəd] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [θru:] [ðə; ði] [fleʃ]
beginning at the front end and cutting upward with a knife through the flesh
开始 在 这 正面 结尾 和 切割 向上 和 一个 刀 通过 这 肉
[tu;; tə][ðə; ði][bəʊn] .
to the bone .
到 这 骨 .

从前端开始，用刀向上切开皮肉，直到骨头。

[ðə; ði][bəʊn][ɪz][best] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔ:] , [ænd; ənd][ðə; ði][kʌt][ʊd; ʌd][bi;; bi] [meɪd] [ˈʌpwəd] .
The bone is best cut with a saw , and the cut should be made upward .
这 骨 是最好的 切 和 一个 锯 , 和 这 切 应该 是 制成 向上 .

最好用锯子锯断骨头，而且应该向上锯。

[ðə; ði] “ [plʌk] ” , [wɪtʃ] [kən'sɪsts] [ɒv; əv][ðə; ði] [hɑ:t] , [ˈlʌŋz] , [ænd; ənd] [ˈɡʌlɪt] ,
The “ pluck ” , which consists of the heart , lungs , and gullet ,
这 “ 采摘 ” , 哪个 由 的 这 心 , 肺 , 和 食道 ,
“肺脏”由心脏、肺和食道组成，

[ɪz] [rɪ'mu:vɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɒs] [ðə; ði] [ˈɑ:təri] [wɪtʃ] [kæn; kən][bi;; bi] [ˈi:zəli] [si:n] [ˈrʌnɪŋ] [daʊn]
is removed by cutting across the artery which can be easily seen running down
是 已移除 经过 切割 穿过 这 动脉 哪个 能 是 容易地 已见 跑步 向下
[ðə; ði] [ˈbækbəʊn] ,
the backbone ,
这 骨干 ,

通过切断动脉来移除动脉，这条动脉很容易看到，它沿着脊柱向下延伸。

[ænd; ənd][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði] [ˈdaɪəfræm] [kləʊz][tu;; tə][ðə; ði][rɪbz] .
and by cutting around the diaphragm close to the ribs .
和 经过 切割 大约 这 隔膜 关闭 到 这 肋骨 .

沿着横膈膜靠近肋骨的位置切开。

[splɪt][ðə; ði] [ˈbækbəʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔ:] [tu;; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['ku:lɪŋ] .
Split the backbone with a saw to facilitate cooling .
分裂 这 骨干 和 一个 锯 到 促进 冷却 .

用锯子将脊骨锯开，以便散热。

[ɪn] ['kʌtɪŋ] ,
In cutting ,
在 切割 ,

在切割中，

[ə; eɪ] [naɪf] [ʃəd; ʃəd] [ˈɔ:lweɪz] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleɪ] [brɪˈfɔː(r)] [ðə; ði] [sɔː] [ɪz]
a knife should always be used for cutting through the flesh before the saw is
一个 刀 应该 总是 是 用过的 为了 切割 通过 这 肉 前 这 锯 是
[juːst] .
used .
用过的 .

切割肉类时，应该先用刀，然后再用锯子。

[ɪf] [ðə; ði] [sɔː] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ,
If the saw is used for cutting the meat ,
如果 这 锯 是 用过的 为了 切割 这 肉 ,
如果锯子是用来切肉的，

[ðə; ði] [kʌt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [rʌf] , [ʌnə'træktɪv] [ə'pɪərəns] . § - .
the cut surface of the meat will have a rough , unattractive appearance . § 17 .
这 切 表面 的 这 肉 将要 有 一个 粗糙的 , 不吸引人 外貌 . § - .
肉的切面会呈现粗糙、难看的外观。 § 17.

['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
Cooling the Carcass
冷却 这 尸体
冷却尸体

[æz; əz] [ə; eɪ] [ruːl] , [ðə; ði] ['bʊtʃəz] [ɪn] ['kæntən] [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪ'miːdiətli] [ˈɑːftə(r)] ['gʌtɪŋ] .
As a rule , the butchers in Canton cut up the carcass immediately after gutting .
作为 一个 规则 , 这 屠夫 在 广州 切 向上 这 尸体 立即地 后 开膛 .
通常情况下，广州的屠夫会在开膛破肚后立即分割牲畜。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['nesəsəri] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] ['klaɪmət] [weə(r)] [nəʊ] [aɪs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['kuːlɪŋ]
This may be necessary in a warm climate where no ice is used to facilitate cooling
这 可能 是 必要的 在 一个 温暖的 气候 在哪里 不 冰 是 用过的 到 促进 冷却
,
,
,
在气候温暖、不使用冰块进行降温的情况下，这可能是必要的。

[ɪn] [ˈɔːdə(r)] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [miːt] [frəm; frəm] ['saʊərɪŋ] ,
in order to prevent the meat from souring ,
在 命令 到 防止 这 肉 从 酸 ,
为了防止肉变酸，

[bʌt; bət] [ðə; ði] [miːt] ['hænd(ə)lz] [mʌt] ['betə(r)] [ɪf] [aɪ 'tiː] [ɪz] [kuːld] [brɪˈfɔː(r)] [aɪ 'tiː] [ɪz] [kʌt] [ʌp] .
but the meat handles much better if it is cooled before it is cut up .
但 这 肉 把手 很多 更好的 如果 它 是 冷却 前 它 是 切 向上 .
但是，肉在切块之前冷却一下，更容易处理。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [kəʊld] ['weðə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] ['siːz(ə)n] [baɪ] [b'ʊtʃəɪŋ] [ɪn]
This may be done during the cold weather of the winter season by butchering in
这 可能 是 完毕 期间 这 寒冷的 天气 的 这 冬天 季节 经过 屠宰 在
[ðə; ði] ['iːvɪŋ] [ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [tuː; tə] [kuːl] ['əʊvə(r)] [naɪt] ,
the evening and allowing the carcass to cool over night ,
这 晚上 和 允许 这 尸体 到 凉爽的 超过 夜晚 ,
这可以在冬季寒冷的天气里进行，方法是在晚上宰杀，让胴体在夜间冷却。

[ɔː(r)] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,
or by placing the meat in a refrigerator ,
或者 经过 放置 这 肉 在 一个 冰箱 ,
或者将肉放入冰箱冷藏。

[æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [frəm; frəm] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] .
at a temperature of from 34 to 40 degrees Fahrenheit .
在 一个 温度 的 从 - 到 - 学位 华氏度 .
温度在华氏34度到40度之间。

[ˈfreʃli] [kɪld] [mi:t] [əbˈzɔ:bs] [ˈəʊdəz] [ˈveri] [ˈredɪli] [ænd; ənd][ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][nəʊ] [freʃ] [peɪnt] ,
Freshly killed meat absorbs odors very readily and there should be no fresh paint ,
新鲜的 被杀 肉 吸收 气味 非常 容易 和 那里 应该 是 不 新鲜的 画 ,
刚宰杀的肉很容易吸收异味, 而且不应该有新鲜的油漆。

[tɑ:(r)] , [ˈkerəsi:n] , [ɔ:(r)][laɪk] [ˈsʌbstəns] [niə(r)][ðə; ði] [freʃ] [mi:t] .
tar , kerosene , or like substances near the fresh meat .
焦油 , 煤油 , 或者 喜欢 物质 靠近 这 新鲜的 肉 .
新鲜肉类附近有焦油、煤油或类似物质。

[fɪg] . [eit] .
Fig . 8 .
如图 : 8 :
图 8。

[ə; eɪ] [gʊd] [lɑ:d] [hɒg] .
A good lard hog .
一个 好的 猪油 猪 .
一头优秀的肥猪。

[nəʊt] [ðə; ði] [fʊl] [bæk] [ænd; ənd][hæmz] , [ʃɔ:t] [nek] , [di:p] [saɪdz] , [ʃɔ:t] [legz] , [ænd; ənd] [ˈeksələnt]
Note the full back and hams , short neck , deep sides , short legs , and excellent
笔记 这 满的 后退 和 火腿 , 短的 脖子 , 深的 侧面 , 短的 腿 , 和 出色的
quality .
质量 .
请注意其饱满的背部和后腿、较短的脖子、较深的侧腹、较短的腿以及优良的品质。

[fɪg] . [naɪn] .
Fig . 9 .
如图 : 9 :
图9。

[drest] [ˈkɑ:kəs] : [wʌn] , [hæmz] ; [tu:ˈtu:] , [ˈberkən] ; [θri:] , [ˈfæt.bæk] ; [fɔ:r] , [ˈʃəʊldə(r)] ; [faɪv] , [dʒaʊl] ;
Dressed carcass : 1 , hams ; 2 , bacon ; 3 , fatback ; 4 , shoulder ; 5 , jowl ;
穿着 尸体 : 1 , 火腿 ; 2 , 熏肉 ; 3 , 肥肉 ; 4 , 肩膀 ; 5 , 面颊 ;
[ˈsɪks] ,
6 ,
6 ,
胴体分割: 1, 火腿; 2, 培根; 3, 背膘; 4, 肩胛肉; 5, 下巴肉; 6,

[ˈʃəʊldə(r)] [bʌt] ; [ˈsevən] , [li:f] [lɑ:d] ; [eit] , [rɪbz] ; [naɪn] , [fæt] [bæk] [ænd; ənd] [tʃɒps] ; - , [hed] . § -
shoulder butt ; 7 , leaf lard ; 8 , ribs ; 9 , fat back and chops ; 10 , head . § 18
肩膀 屁股 ; 7 , 叶子 猪油 ; 8 , 肋骨 ; 9 , 胖的 后退 和 排骨 ; - , 头 . § -
.
:
.
肩胛肉; 7, 板油; 8, 肋排; 9, 背肥肉和排骨; 10, 头部。 § 18.

[ˈkʌtɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [ˈkɑ:kəs]
Cutting up the Carcass
切割 向上 这 尸体
分割尸体

[ˈɑ:ftə(r)][ðə; ði] [tu:] [hɑ:vz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] [hæv; həv] [bi:n] [ku:ld] ,
After the two halves of the carcass have been cooled ,
后 这 二 一半 的 这 尸体 有 到过 冷却 ,
待胴体两半冷却后,

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ][ˈteɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [mi:t] [saɪd] [ʌp] .
they may be placed on a table with the meat side up .
他们 可能 是 放置 在 一个 桌子 和 这 肉 边 向上 .
可以将它们放在桌子上, 肉面朝上。

[ðə; ði] [frʌnt] [legz] [ɑ:(r); ə(r)] { - }
The front legs are { 13 }
这 正面 腿 是 { - }

前腿是{13}

[rɪ'mu:vɔd] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [ni:] [ænd; ənd][ðə; ði][haɪnd][legz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ]
removed about an inch above the knee and the hind legs about an inch
已移除 关于 一个 英寸 多于 这 膝盖 和 这 后 腿 关于 一个 英寸
[ə'bʌv] [ðə; ði] [hɒk] .
above the hock .
多于 这 踝脚 .

膝盖上方约一英寸处切除，后腿飞节上方约一英寸处切除。

[ɪ'mi:diətli] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [li:f] [lɑ:d] [ænd; ənd][ðə; ði] ['kɪdnɪz] , [ɔ:l][ɪn][wʌn] [pi:s] , [səʊ][æz; əz][tu:; tə]
Immediately remove the leaf lard and the kidneys , all in one piece , so as to
立即地 消除 这 叶子 猪油 和 这 肾脏 , 全部 在 一 片 , 所以 作为 到
[fə'sɪlɪteɪt] ['ku:lɪŋ] ,
facilitate cooling ,
促进 冷却 ,

立即将猪油渣和肾脏完整取出，以便于冷却。

[ˈju:zɪŋ][ðə; ði][hændz][tu:; tə][stri:p][ðə; ði] [li:f] [lɑ:d] [frɒm; frəm][ɪts] [ə'tætʃmənt] [tu:; tə][ðə; ði][saɪdz] .
using the hands to strip the leaf lard from its attachment to the sides .
使用 这 双手 到 条 这 叶子 猪油 从 它是 依恋 到 这 侧面 .
用手将猪油从两侧剥离下来。

[stri:p] [aʊt][ðə; ði] ['tendəlbɪn] .
Strip out the tenderloin .
条 出去 这 里脊肉 .

取出里脊肉。

[dɪ'vaɪd] [i:tʃ] [hɑ:f][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɪntu:] [θri:] [pɑ:ts] , [ðə; ði] ['ʃəʊldəz] , ['mɪd(ə)] [ænd; ənd]
Divide each half of the carcass into three parts , the shoulders , middle and
划分 每个 一半 的 这 尸体 进入 三 部分 , 这 肩膀 , 中间 和
[hæmz] .
hams .
火腿 .

将胴体的每一半都分成三部分：肩部、腰部和后腿。

[fɔ:(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [θru:] [ðə; ði] [fleʃ] , [ə; eɪ] ['hevi] [naɪf] [wɪð] [ə; eɪ] [kɜ:vɔd] [bleɪd] [ɪz][best] .
For cutting through the flesh , a heavy knife with a curved blade is best .
为了 切割 通过 这 肉 , 一个 重的 刀 和 一个 弯曲 刀刃 是 最好的 .
要切开肉，最好使用刀刃弯曲的重型刀具。

[ə; eɪ] [sɔ:] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] ['kʌtɪŋ] [θru:] [ðə; ði][bəʊn] .
A saw should be used in cutting through the bone .
一个 锯 应该 是 用过的 在 切割 通过 这 骨 .

应该用锯子来切割骨头。

['kʌtɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ə'krɒs] [ðə; ði][greɪn][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][ɪz]['pɒsəb(ə)] ,
Cutting should be across the grain of the meat as much as is possible ,
切割 应该 是 穿过 这 粮食 的 这 肉 作为 很多 作为 是 可能的 ,
切割时应尽可能逆着肉的纹理切。

[ɪn][ɔ:də(r)] [ðæt][ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [kɑ:v] ['betə(r)]['ɑ:ftə(r)] ['kʊkɪŋ] . § - .
in order that the meat will carve better after cooking . § 19 .
在 命令 那 这 肉 将要 雕刻 更好的 后 烹饪 . § - .

以便肉在烹饪后更容易切开。 § 19.

['ʃəʊldəz]
Shoulders
肩膀

肩膀

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [kʌt][ɪz] [meɪd] [brɪ'twi:n] [ðə; ði] [fɔ:θ] [ænd; ənd] [fɪfθ] [rɪbz] , [weə(r)][ðə; ði][rɪbz] [li:v]
The shoulder cut is made between the fourth and fifth ribs , where the ribs leave
这 肩膀 切 是 制成 之间 这 第四 和 第五 肋骨 , 在哪里 这 肋骨 离开
[ðə; ði] ['bækbəʊn] .
the backbone .
这 骨干 .

肩部切块的位置在第四根肋骨和第五根肋骨之间，也就是肋骨离开脊骨的地方。

[ðə; ði][kʌt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [æt; ət] [raɪt] ['æŋɡlɪz] [wɪð] [ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] ['bɒtəm] ['edʒɪz] [ɒv; əv]
The cut should be made at right angles with the top and bottom edges of
这 切 应该 是 制成 在 正确的 角度 和 这 顶部 和 底部 边缘 的
[ðə; ði]['mɪd(ə)] [pi:s] [ɪn]['ɔ:də(r)][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ][rek'tæŋɡjələ(r)][mɪd(ə)] [pi:s] .
the middle piece in order to make a rectangular middle piece .
这 中间 片 在 命令 到 制作 一个 矩形的 中间 片 .
为了使中间部分呈矩形，切割时应与中间部分的上下边缘成直角。

[ðɪs] [ni'sesi,teit, nə-][ə; eɪ][daɪ'æɡən(ə)] [kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði] [fɔ:θ] [rɪb] .
This necessitates a diagonal cut across the end of the fourth rib .
这 需要 一个 对角线 切 穿过 这 结尾 的 这 第四 肋骨 .
这就需要在第四根肋骨的末端进行斜切。

[ɪf] [ðə; ði] ['ʃəʊldəz] [ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [kɜʊəd] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd][ðə; ði] ['bækbəʊn]
If the shoulders are to be cured , remove the ribs and the backbone
如果 这 肩膀 是 到 是 治愈 , 消除 这 肋骨 和 这 骨干
[frɒm; frəm][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [pi:s] .
from the shoulder piece .
从 这 肩膀 片 .
如果要腌制肩胛肉，请将肋骨和脊骨从肩胛肉中取出。

[kʌt] [kləʊz][tu:; tə][ðə; ði][rɪbz][ɪn] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn]['ɔ:də(r)][tu:; tə] [li:v] [æz; əz] [mʌtʃ] [mi:t] [ɒn]
Cut close to the ribs in removing them in order to leave as much meat on
切 关闭 到 这 肋骨 在 移除 他们 在 命令 到 离开 作为 很多 肉 在
[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [æz; əz][ɪz]['pɒsəb(ə)] .
the shoulder as is possible .
这 肩膀 作为 是 可能的 .
剔除肋骨时要紧贴肋骨切，以便尽可能多地保留肩部的肉。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [wɪð] [ə'baʊt][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] ['ɪntɪz] [ɒv; əv][ðə; ði]
Cut off the top of the shoulder with about one and one - half inches of the
切 离开 这 顶部 的 这 肩膀 和 关于 一 和 一 - 一半 英寸 的 这
['kɑ:tɪlɪdʒ] [ænd; ənd][bəʊn][æt; ət][ðə; ði][tɒp] .
cartilage and bone at the top .
软骨 和 骨 在 这 顶部 .
将肩胛骨上部连同顶部约一英寸半的软骨和骨头一起切掉。

[ðɪs] [rɪ'mu:vz] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][fæt] [mi:t] [ænd; ənd][trɪmz][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [fɔ:(r); fə(r)]['kɜʊərɪŋ] .
This removes most of the fat meat and trims the shoulder for curing .
这 移除 最多 的 这 胖的 肉 和 修剪 这 肩膀 为了 养护 .
这样可以去除大部分肥肉，并修整肩部以进行腌制。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['fɜ:ðə(r)] [trɪmd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɒf] [rʌf] [pɑ:ts] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] [naɪf]
The shoulder should be further trimmed by cutting off rough parts with a sharp knife
这 肩膀 应该 是 更远 修剪过的 经过 切割 离开 粗糙的 部分 和 一个 锋利的 刀
. § - .
. **§ 20** .
. § - .
肩部应进一步修整，用锋利的刀切掉粗糙的部分。 § 20.

[mɪd(ə)] [pɑ:t]
Middle Part
中间 部分

[ˈseprət] [ðə; ði][hæmz][frɒm; frəm][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l][baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [dʒʌst][bæk][ɒv; əv][ðə; ði] [brɪˈɡɪnɪŋ] [ɒv; əv]
Separate the hams from the middle by cutting just back of the beginning of
分离 这 火腿 从 这 中间 经过 切割 只是 后退 的 这 开始 的
[ðə; ði][raɪz][ɪn][ðə; ði] [ˈbækbəʊn] .
the rise in the backbone .
这 上升 在 这 骨干 .

将火腿从中间分开，方法是在脊骨隆起处后方切开。

[ðə; ði][rɪbz][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [ˈsepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][saɪd] [mi:t] .
The ribs should be separated from the side meat .
这 肋骨 应该 是 分开 从 这 边 肉 .

肋排应该与侧腹肉分开。

[ɪf] [aɪ ˈti:] [ɪz] [drɪˈzairəd] [tu;; tə] [merk] [pɔ:k] [tʃɒps] ,
If it is desired to make pork chops ,
如果 它 是 想要的 到 制作 猪肉 排骨 ,

如果想做猪排，

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [ˈteɪkən] [tu;; tə] [li:v] [ðə; ði] [lɒŋ] [ˈmʌs(ə)l] [ɒn] [ˈaɪðə(r)] [saɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈbækbəʊn]
care should be taken to leave the long muscle on either side of the backbone
关心 应该 是 已采取 到 离开 这 长的 肌肉 在 任何一个 边 的 这 骨干
[əˈtætʃt] [tu;; tə][ðə; ði] [ˈbækbəʊn] [ænd; ənd] [rɪbz] .
attached to the backbone and ribs .
随附的 到 这 骨干 和 肋骨 .

应注意保留脊柱两侧的长肌肉与脊柱和肋骨的连接。

[ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][rɪbz][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi;; bi] [kʌt] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈkli:və(r)] ,
The end of the ribs should then be cut off with a cleaver ,
这 结尾 的 这 肋骨 应该 然后 是 切 离开 和 一个 菜刀 ,

然后用菜刀将肋骨末端切掉。

[ˈli:vɪŋ] [əˈbaʊt] [θri:] [ˈɪntɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪbz] [əˈtætʃt] [tu;; tə][ðə; ði] [ˈbækbəʊn] [tu;; tə] [fɔ:m] [pɑ:t]
leaving about three inches of the ribs attached to the backbone to form part
离开 关于 三 英寸 的 这 肋骨 随附的 到 这 骨干 到 形式 部分
[ɒv; əv][ðə; ði] [tʃɒps] .
of the chops .
的 这 排骨 .

保留约三英寸长的肋骨与脊骨相连，作为猪排的一部分。

[ɪn] [prɪˈpeərɪŋ] [ðə; ði] [tʃɒps] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈrəʊstɪŋ] ,
In preparing the chops for roasting ,
在 准备 这 排骨 为了 烘焙 ,

在准备烤肉排时，

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [meɪd] [θru:] [ðə; ði] [mi:t] [brɪˈtwi:n] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [brɪˈtwi:n] [ðə; ði]
cuts should be made through the meat between the ribs and between the
削减 应该 是 制成 通过 这 肉 之间 这 肋骨 和 之间 这
[ˈvə:tɪbrə; ˈvɜ:tɪbreɪ] .
vertebrae .
椎骨 .

应该在肋骨之间和脊椎骨之间的肉上切开。

[aɪ ˈti:] [ɪz][ðə; ði] [ˈkʌstəm] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈbʊtʃəz] [ɪn][ˈkæntən][tu;; tə] [rɪˈmu:v] [ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] [frɒm; frəm]
It is the custom for butchers in Canton to remove all the meat from
它 是 这 风俗 为了 屠夫 在 广州 到 消除 全部 这 肉 从
[ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [ˈbækbəʊn] .
the ribs and backbone .
这 肋骨 和 骨干 .

广州的屠夫有将肋骨和脊骨上的肉全部剔除的习俗。

[ðə; ði][saɪdz][ɑ:(r); ə(r)] [ðen] [kʌt][ˈɪntuː][strips] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪnt] [waɪd] ,
The sides are then cut into strips about one inch wide ,
这 侧面 是 然后 切 进入 条状物 关于 一 英寸 宽的 ,
然后将边角料切成约一英寸宽的条状,

[ˈkʌtɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɒtəm] , [ænd; ənd] [juːst] , [freʃ] [ɔ:(r)] [kjʊəd] .
cutting from the top to the bottom , and used , fresh or cured .
切割 从 这 顶部 到 这 底部 , 和 用过的 , 新鲜的 或者 治愈 .
从上到下切开, 可食用, 新鲜的或腌制的均可。

[ðə; ði][riɪbz][ænd; ənd] [ˈbækbəʊn] [ɑ:(r); ə(r)] [ðen] [kʌt][ˈɪntuː][smɔ:l] [pɑ:ts] [ænd; ənd] [priˈpeəd] [ɪn][ə; eɪ]
The ribs and backbone are then cut into small parts and prepared in a
这 肋骨 和 骨干 是 然后 切 进入 小的 部分 和 准备 在 一个
[ˈveri] [ˈteɪsti] [wei] [wɪð] [ə; eɪ] [swi:t] [ˈdresɪŋ] .
very tasty way with a sweet dressing .
非常 可口 方式 和 一个 甜的 敷料 .
然后将肋骨和脊骨切成小块, 用甜味酱汁烹制, 味道鲜美。

[ðə; ði] [dɪʃ] [priˈpeəd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænə(r)][ɪz] [nəʊn] [æz; əz] [ku:] - - (-) . { - }
The dish prepared in this manner is known as chue p'aai kwat (豬排骨) . { 14 }
这 盘子 准备 在 这 方式 是 已知 作为 楚 - - (-) . { - }
用这种方法烹制的菜肴被称为猪排骨。{14}

[ɪf] [ðə; ði][saɪd] [mi:t] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [ˈɪntuː] [kjʊəd] [ˈbeɪkən] ,
If the side meat is to be made into cured bacon ,
如果 这 边 肉 是 到 是 制成 进入 治愈 熏肉 ,
如果要把边角料做成腌制培根,

[ðə; ði][fɜːst] [ˈmeθəd] [ɒv; əv] [ˈsepəreɪtɪŋ] [ðə; ði][riɪbz][frɒm; frəm][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [ˈfɒləʊd] .
the first method of separating the ribs from the meat is followed .
这 第一的 方法 的 分离 这 肋骨 从 这 肉 是 随后 .
首先采用第一种方法将肋骨与肉分离。

[ðɪs] [li:vz] [ðə; ði][saɪd] [mi:t] [əˈbaʊt][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f][tuː; tə] [tuː] [ˈɪntʃɪz] [θɪk] .
This leaves the side meat about one and a half to two inches thick .
这 树叶 这 边 肉 关于 一 和 一个 一半 到 二 英寸 厚的 .
这样一来, 侧腹肉的厚度就大约为一英寸半到两英寸。

[ðə; ði][stri:p] [ɒv; əv][pɜʊə(r)][fæt] [mi:t] [əˈlɒŋ] [ðə; ði][tɒp] , [nəʊn] [æz; əz][ðə; ði][fæt] [bæk] ,
The strip of pure fat meat along the top , known as the fat back ,
这 条 的 纯的 胖的 肉 沿着 这 顶部 , 已知 作为 这 胖的 后退 ,
背部上方那条纯脂肪肉带, 被称为背脂。

[ðə; ði][stri:p] [ɒv; əv] [ˈbelɪ] [fæt][æɪ; ət][ðə; ði] [ˈbɒtəm] , [ʌp][tuː; tə] , [ænd; ənd] [ɪnˈkluːdɪŋ] [ðə; ði] [ti:ts] ,
the strip of belly fat at the bottom , up to , and including the teats ,
这 条 的 腹部 胖的 在 这 底部 , 向上 到 , 和 包括 这 乳头 ,
[ʃʊd; ʊəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .
should be removed .
应该 是 已移除 .
应去除腹部底部, 直至乳头处的那条脂肪带。

[ðə; ði][ˈmɪd(ə)l] [pi:s] [wɪtʃ] [ɪz][left][ˈɑ:ftə(r)] [ðʌs] [ˈtrɪmɪŋ] , [ɪz] [juːst] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [kjʊəd] [ˈbeɪkən]
The middle piece which is left after thus trimming , is used for making cured bacon
这 中间 片 哪个 是 左边 后 因此 修剪 , 是 用过的 为了 制作 治愈 熏肉
.
:
.
修剪后剩下的中间部分, 用来制作腌制培根。

[ðə; ði][fæt] [bæk] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈbelɪ] [stri:p][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔ:(r); fə(r)][lɑ:d] . § - .
The fat back and the belly strip can be used for lard . § 21 .
这 胖的 后退 和 这 腹部 条 能 是 用过的 为了 猪油 . § - .
背部的肥肉和腹部的肉条可以用来制作猪油。§ 21.

[hæmz]
Hams
火腿

火腿

[ɪf] [ðə; ði][hæmz][ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [kjʊəd] , [ɔ:l] [[ɑ:p] [pɔɪnts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [smu:ðd] [ɒf] ,
If the hams are to be cured , all sharp points should be smoothed off ,
如果 这 火腿 是 到 是 治愈 , 全部 锋利的 积分 应该 是 平滑 离开 ,
如果火腿需要腌制, 所有尖锐的部位都应该磨平。

[ˈɡɪvɪŋ] [ə; eɪ] [ni:t] , [ˈraʊndɪd] [[eɪp] [tu:; tə][ðə; ði][hæm] . § - .
giving a neat , rounded shape to the ham . § 22 .
给予 一个 整洁的 , 圆润 形状 到 这 火腿 . § - .
使火腿形状整齐圆润。 § 22.

[ˈtrɪmɪŋz]
Trimmings
装饰

装饰

[ðə; ði] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [mi:t] [kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði] ['ʃəʊldəz] , [hæmz] , [ænd; ənd][ˈmɪd(ə)l] ['pi:sɪz]
The small pieces of meat cut from the shoulders , hams , and middle pieces
这 小的 件 的 肉 切 从 这 肩膀 , 火腿 , 和 中间 件
[ɪn] [ˈtrɪmɪŋ] ,
in trimming ,
在 修剪 ,
从肩部、火腿和修整过程中切下的小块肉,

['meɪbi] [ju:st] [freʃ] , [ɔ:(r)] [meɪd] [ˈɪntu:] ['sɒsɪdʒ] .
maybe used fresh , or made into sausage .
或许 用过的 新鲜的 , 或者 制成 进入 香肠 .
可以生吃, 也可以做成香肠。

[ðə; ði][fæt][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈtrɪmɪŋz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [lɑ:d] . § - .
The fat of the trimmings may be used for making lard . § 23 .
这 胖的 的 这 装饰 可能 是 用过的 为了 制作 猪油 . § - .
边角料中的脂肪可以用来制作猪油。 § 23.

[hed]
Head
头

头

[ðə; ði] ['fætɪst] [pɑ:t][ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)][lɑ:d] ,
The fattest part of the head may be used for lard ,
这 最胖的 部分 的 这 头 可能 是 用过的 为了 猪油 ,
猪头最肥的部分可以用来炼猪油。

[ɔ:(r)][kʌt][ˈɪntu:][strips] [ə'baʊt] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪnt] [waɪd][ænd; ənd] [kjʊəd] ,
or cut into strips about three quarters of an inch wide and cured ,
或者 切 进入 条状物 关于 三 四分之一 的 一个 英寸 宽的 和 治愈 ,
或者切成约四分之三英寸宽的条状, 晾干后晾干。

[ɔ:(r)][aɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['sɒsɪdʒ] [ɔ:(r)] [hed] [tʃi:z] .
or it may be used for making sausage or head cheese .
或者 它 可能 是 用过的 为了 制作 香肠 或者 头 奶酪 .
或者可以用来制作香肠或猪头肉冻。

[ðə; ði] [snaʊt] , [ɪəz] , [ænd; ənd] [tʌŋ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [freʃ] [ɔ:(r)] ['pɪkld] . § - .
The snout , ears , and tongue may be used fresh or pickled . § 24 .
这 鼻子 , 耳朵 , 和 舌头 可能 是 用过的 新鲜的 或者 腌制 . § - .
鼻子、耳朵和舌头可以新鲜食用, 也可以腌制食用。 § 24.

[fi:t]
Feet
脚

脚

[ðə; ði] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mi:t] [ɒn][ðə; ði] [fi:t] [ɪz] [kən'sɪdəd] ['veri] [dr'liʃəs] .
The small amount of meat on the feet is considered very delicious .
这 小的 数量 的 肉 在 这 脚 是 经过考虑的 非常 可口的 .
脚上的肉虽然不多，但却非常美味。

[ðə; ði] [fi:t] [meɪ] [bi:; bi]['aɪðə(r)] [kʊkt] [fɔ:(r); fə(r)] [ɪ'mi:diət] [ju:z] , [ɔ:(r)] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] ['pɪklɪd] . {
The feet may be either cooked for immediate use , or they may be pickled . {
- }
15 }
- }

蹄子可以煮熟后立即食用，也可以腌制。 {15}

['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [bi:f] § - .
Killing and Dressing Beef § 25 .
杀戮 和 敷料 牛肉 § - .
宰杀和处理牛肉§ 25.

[tu:lz]
Tools
工具

工具

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [tu:lz] [ɑ:(r); ə(r)] ['nesəsəri] [fɔ:(r); fə(r)] ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] ['kæt(ə)l] : [æŋ; ən][æks] ,
The following tools are necessary for killing and dressing cattle : an ax ,
这 下列的 工具 是 必要的 为了 杀 和 敷料 牛 : 一个 斧头 ,
[æŋ; ən][eit] - [ɪntʃ] ['stɪkɪŋ] [naɪf] ,
an 8 - inch sticking knife ,
一个 8 - 英寸 粘性 刀 ,
宰杀和处理牛需要以下工具：一把斧头，一把8英寸的刺刀，
[ə; eɪ] ['skɪnɪŋ] [naɪf] , [ə; eɪ] [sti:l] [fɔ:(r); fə(r)] ['ɑ:rpənɪŋ] [ðə; ði] [naɪvz] , [ə; eɪ] - - [ɪntʃ] [mi:t] [sɔ:] ,
a skinning knife , a steel for sharpening the knives , a 28 - inch meat saw ,
一个 剥皮 刀 , 一个 钢 为了 磨利 这 刀具 , 一个 - - 英寸 肉 锯 ,
一把剥皮刀，一把磨刀棒，一把28英寸的肉锯，
[ˈgæmbrel] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [blɒk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][fɔ:(r); fə(r)] ['hɔɪstɪŋ] [ʌp][ðə; ði] ['kɑ:kəs] . § - .
gambrel , and a block and tackle for hoisting up the carcass . § 26 .
斜撑 , 和 一个 堵塞 和 处理 为了 吊装 向上 这 尸体 . § - .
吊桥，以及用于吊起尸体的滑轮组。 § 26.

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

[ðə; ði][fɜ:st] [step] [ɪn] ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [bi:f] [ɪz][tu:; tə][sɪ'kjʊə(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][səʊ] [ðæt] [,aɪ 'ti:]
The first step in killing and dressing beef is to secure the animal so that it
这 第一的 步 在 杀 和 敷料 牛肉 是 到 安全的 这 动物 所以 那 它
['kænɒt] ['pɒsəbli] [breɪk] [lu:s] .
cannot possibly break loose .
不能 可能 休息 松动的 .
宰杀和处理牛的第一步是固定住牛，使其不可能挣脱。

[ə; eɪ] [strɒŋ] ['hɔ:ltə(r); 'hɒltə(r)] , [ɔ:(r)] [nju:] [ha:f] - [ɪntʃ] [rəʊp] ,
A strong halter , or new half - inch rope ,
一个 强的 缰绳 , 或者 新的 一半 - 英寸 绳索 ,
结实的缰绳，或者新的半英寸粗的绳子，

[taɪd][əˈraʊnd][ðə; ði][nek][ænd; ənd][wɪð][wʌn][end][taɪd][tuː; tə][ə; eɪ][rɪŋ][ɪn][ðə; ði][flɔː(r)] ,
 tied around the neck and with one end tied to a ring in the floor ,
系 大约 这 脖子 和 和 一 结尾 系 到 一个 戒指 在 这 地面 ,
绳子绕在脖子上，一端系在地板上的一个环上。

[ɔː(r)][tuː; tə][ə; eɪ][triː] , [wɜːks][ˈveri][wel] .
 or to a tree , works very well .
或者 到 一个 树 , 作品 非常 出色地 .
或者挂在树上，效果也很好。

[ɪf][ðə; ði][ˈænɪm(ə)][hæz; həz][ə; eɪ][rɪŋ][ɔː(r)][ə; eɪ][bɑː(r)][θruː][ðə; ði][nəʊz] ,
 If the animal has a ring or a bar through the nose ,
如果 这 动物 有 一个 戒指 或者 一个 酒吧 通过 这 鼻子 ,
如果动物的鼻子上有环或杆，

[æz; əz][məʊst][ˈkæt(ə)][hæv; həv][ɪn][ˈtʃaɪnə] ,
 as most cattle have in China ,
作为 最多 牛 有 在 中国 ,
就像中国大多数牛一样，

[,aɪˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈfɜːðə(r)][sɪˈkʃʊəd][baɪ][ˈtaɪŋ][wɪð][ə; eɪ][strɒŋ][rəʊp][əˈtætʃt][tuː; tə][ðə; ði][rɪŋ]
 it should be further secured by tying with a strong rope attached to the ring
它 应该 是 更远 安全 经过 捆绑 和 一个 强的 绳索 随附的 到 这 戒指
[ɔː(r)][bɑː(r)] .
 or bar :
或者 酒吧 :
应该用一根结实的绳子将其系在环或杆上，以进一步加固。

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][taɪd][ˈveri][ʃɔːt][səʊ][ðæt][,aɪˈtiː][ˈkænɒt][muːv][ɪts][hed][tuː; tə][ˈeni]
 The animal should be tied very short so that it cannot move its head to any
这 动物 应该 是 系 非常 短的 所以 那 它 不能 移动 它是 头 到 任何
[ɪkˈstent] .
 extent .
程度 .
应该把动物绑得很短，让它的头部无法活动。

[ˈstʌnɪŋ][ɪz][dʌn][ɪn][tuː][weɪz] .
 Stunning is done in two ways .
令人惊叹的 是 完毕 在 二 方式 :
惊艳有两种方式。

[wʌn][ˈmeθəd][ɪz][tuː; tə][straɪk][ə; eɪ][ˈhevi][bləʊ][wɪð][ə; eɪ][ˈstʌnɪŋ][æks] , [weɪŋ][əˈbaʊt][θriː]
 One method is to strike a heavy blow with a stunning ax , weighing about three
一 方法 是 到 罢工 一个 重的 吹 和 一个 令人惊叹的 斧头 , 称重 关于 三
[paʊndz] ,
 pounds ,
磅 ,
一种方法是用重约三磅的巨型斧头猛击。

[meɪd][ɪˈspeʃəli][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ˈpɜːpəs] ,
 made especially for the purpose ,
制成 尤其 为了 这 目的 ,
专为此目的而制造的

[wɪð][æn; ən][ɪkˈstenʃ(ə)n][hed][əˈbaʊt][æn; ən][ɪntʃ][ɪn][daɪˈæmɪtə(r)][wɪtʃ][ˈredɪli][ˈkræʃɪz][θruː]
 with an extension head about an inch in diameter which readily crashes through
和 一个 扩大 头 关于 一个 英寸 在 直径 哪个 容易 崩溃 通过
[ðə; ði][bəʊn][ˈkʌvərɪŋ][ðə; ði][breɪn] ,
 the bone covering the brain ,
这 骨 覆盖 这 脑 ,
带有直径约一英寸的延伸头，可以轻易穿透覆盖大脑的骨骼。

[ænd; ɐnd][ˈɪntuː][ðə; ði][breɪn][ɪtˈself] .
and into the brain itself .
和 进入 这 脑 本身 .

并进入大脑本身。

[ðə; ði][bləʊ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strʌk] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ˈfɔːhed; ˈfɒrɪd] .
The blow should be struck in the center of the forehead .
这 吹 应该 是 击 在 这 中心 的 这 前额 .

应该击打额头正中央。

[æn; ən][ˈɔːd(ə)n(ə)rɪ][æks] [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] [ˈhænd(ə)l] , [kæn; kən][biː; bi] [juːst] , [ɔːlˈðəʊ] [ðə; ði][kaɪnd]
An ordinary ax with a long handle , can be used , although the kind
一个 普通的 斧头 和 一个 长的 处理 , 能 是 用过的 , 虽然 这 种类
[dɪˈskraɪbd] [əˈbʌv] [ɪz][best] ,
described above is best ,
描述 多于 是 最好的 ,

可以使用普通的长柄斧，不过上面描述的那种斧子最好。

[ɪn] [ðæt] [aɪˈtiː][ɪz][ʊə(r)][tuː; tə] [stʌn] [ðə; ði][ˈænɪm(ə)] , [ænd; ɐnd] [ðʌs] [ɪz][məʊst][hjuːˈmeɪn] .
in that it is sure to stun the animal , and thus is most humane .
在 那 它 是 当然 到 眩晕 这 动物 , 和 因此 是 最多 人道 .

因为它肯定会使动物昏迷，因此是最人道的做法。

[ðə; ði][ˈʌðə(r)] [ˈmeθəd] [wɪtʃ] [ɪz] [ˈkɒmənli] [juːst][ɪn] [ˈsʌðən] [ˈtʃaɪnə] ,
The other method which is commonly used in southern China ,
这 其他 方法 哪个 是 通常 用过的 在 南部 中国 ,

另一种在华南地区常用的方法是：

[ɪz][tuː; tə] [straɪk] [dʒʌst] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][pəʊl] , [ænd; ɐnd] [ˈdɪsləkeɪt] [ðə; ði][ˈætʌs][dʒɔɪnt] .
is to strike just back of the poll , and dislocate the atlas joint .
是 到 罢工 只是 后退 的 这 轮询 , 和 脱臼 这 图集 联合的 .

击打颈椎后部，使寰椎关节脱位。

[ðɪs] [ɪz][dʒʌst][æz; əz] [ɪˈfektɪv] [æz; əz][ə; eɪ] [bluː] [ɒn][ðə; ði][ˈfɔːhed; ˈfɒrɪd] ,
This is just as effective as a blew on the forehead ,
这 是 只是 作为 有效的 作为 一个 吹 在 这 前额 ,

这和朝额头吹气一样有效。

[ɪf] [ðə; ði][bləʊ] [ɪz] [strʌk] [wɪð] [ɪˈnʌf] [fɔːs] .
if the blow is struck with enough force .
如果 这 吹 是 击 和 足够的 力量 .

如果击打的力度足够大。

[ˈwɔːtə(r)] [ˈbʌfələʊ] [hæv; həv][ə; eɪ] [ˈveri] [hɑːd] [skʌl] [ænd; ɐnd][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈriːz(ə)n][ɑː(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz]
Water buffalos have a very hard skull and for this reason are sometimes
水 水牛 有 一个 非常 难的 颅骨 和 为了 这 原因 是 有时
[ʃɒt] .
shot .
射击 .

水牛的头骨非常坚硬，因此有时会被射杀。

[ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][gʌn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][held] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [hed] [ænd; ɐnd] [ˈkeəfəli] [eɪmɪd]
The end of the gun should be held close to the head and carefully aimed
这 结尾 的 这 枪 应该 是 握住 关闭 到 这 头 和 小心 旨在

[æt; ət][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ˈfɔːhed; ˈfɒrɪd] ,
at a point in the center of the forehead ,
在 一个 观点 在 这 中心 的 这 前额 ,

枪口应靠近头部，并仔细瞄准额头正中央。

[wɛə(r)] [laɪnz] [wʊd] [krɒs] [ɪf] [drɔːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [raɪt] [hɔːn] [tuː; tə][ðə; ði] [left] **where lines would cross if drawn from the base of the right horn to the left** **eye** , 眼睛 ,

如果从右角底部到左眼画线，线条会在哪里交叉，

[ænd; ʌnd][frɒm; frəm][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [left] [hɔːn] [tuː; tə][ðə; ði] [raɪt] [aɪ] . § - . **and from the base of the left horn to the right eye . § 27 .** 和 从 这 根据 的 这 左边 喇叭 到 这 正确的 眼睛 . § - .

从左角根部到右眼。 § 27.

['bliːdɪŋ] **Bleeding** 出血

出血

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['stʌnɪŋ] [ɔː(r)] [ʃuːtɪŋ] . **The animal should be bled immediately after stunning or shooting .** 这 动物 应该 是 出血 立即地 后 令人惊叹的 或者 射击 .

动物被击晕或射杀后应立即放血。

[tuː; tə][duː; də] [ðɪs] ['prɒpəli] [rɪ'kwəɪəz] ['præktɪs] . **To do this properly requires practice .** 到 做 这 适当地 需要 实践 .

要做好这件事需要练习。

[wɪð] [ðə; ði] [stʌnd] { - } **With the stunned { 16 }** 和 这 目瞪口呆 { - }

震惊的{16}

['ænɪm(ə)l] ['laɪɪŋ] [stretʃt] [aʊt] [ɒn][ðə; ði][flɔː(r)] , [stænd][æt; ət][ɪts] [θrəʊt] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [tə'wɔːd] [ɪts] **animal lying stretched out on the floor , stand at its throat with the back toward its body .** 动物 说谎 拉伸 出去 在 这 地面 , 站立 在 它是 喉 和 这 后退 朝向 它是 身体 .

动物四肢伸展地躺在地板上，站起来，背部朝向它的身体，抓住它的喉咙。

[pleɪs] [wʌn] [fʊt] [ə'ɡenst] [ðə; ði][dʒɔː] , **Place one foot against the jaw ,** 地方 一 脚 反对 这 颞 ,

将一只脚抵住下巴，

[ænd; ʌnd] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)][həʊld] [bæk] [ðə; ði] [frʌnt] [legz][ɒv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] . **and with the other hold back the front legs of the animal .** 和 和 这 其他 抓住 后退 这 正面 腿 的 这 动物 .

另一只手则按住动物的前腿。

['riːtɪŋ] [daʊn] [brɪ'twiːn] [ðə; ði] [fiːt] , **Reaching down between the feet ,** 到达 向下 之间 这 脚 ,

向下探身到两脚之间，

[leɪ] ['əʊpən][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [breɪst] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [tʃɪn] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['dɪstəns] [ɒv; əv] **lay open the skin from the breast toward the chin for a distance of** 躺 打开 这 皮肤 从 这 胸部 朝向 这 下巴 为了 一个 距离 的

[ə'baʊt] [ten] ['ɪntʃɪz] , **about ten inches ,** 关于 十 英寸 ,

从胸部到下巴方向，将皮肤摊开约十英寸。

[ˈjuːzɪŋ][ðə; ði][ˈɔːd(ə)n(ə)rɪ] [ˈskɪnɪŋ] [naɪf] .
using the ordinary skinning knife .
使用 这 普通的 剥皮 刀 .

使用普通的剥皮刀。

[ɪnˈsɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [əˈɡenst] [ðə; ði] [ˈbrestbəʊn] [ænd; ənd][ðə; ði][tɪp][daɪˈrektɪd] [təˈwɔːd]
Insert the knife with the back against the breastbone and the tip directed toward
插入 这 刀 和 这 后退 反对 这 胸骨 和 这 提示 指导 朝向
[ðə; ði][ˈspaɪn(ə)l] [ˈkɒləm] [æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈʃəʊldəz] ,
the spinal column at the top of the shoulders ,
这 脊 柱子 在 这 顶部 的 这 肩膀 ,

将刀背贴紧胸骨，刀尖指向肩胛骨上方的脊柱，插入体内。

[ˈkʌtɪŋ] [dʒʌst][ˈʌndə(r)][ðə; ði][ˈwɪndpaɪp] , [ænd; ənd][əˈbaʊt] [faɪv][ɔː(r)][sɪks] [ˈɪntɪz] [diːp] .
cutting just under the windpipe , and about five or six inches deep .
切割 只是 在下面 这 气管 , 和 关于 五 或者 六 英寸 深的 .

在气管下方切开，深度约为五六英寸。

[ðə; ði][veɪn][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈɑːtəri] [krɒs] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sˈevəd] ,
The vein and the artery cross at this point , and if they are severed ,
这 静脉 和 这 动脉 又 在 这 观点 , 和 如果 他们 是 切断 ,
[ænd; ənd] [sɪks] [ɪntɪz] [diːp] .
静脉和动脉在此处交叉，如果它们被切断，

[ðə; ði] [blʌd] [wɪl] [fləʊ] [aʊt] [ˈveri] [ˈræpɪdli] .
the blood will flow out very rapidly .
这 血 将要 流动 出去 非常 快速 .

血液会迅速流出。

[wen] [ðə; ði][veɪn][hæz; həz] [biːn] [kʌt] [bɪˈləʊ] [ðə; ði][ˈwɪndpaɪp] ,
When the vein has been cut below the windpipe ,
什么时候 这 静脉 有 到过 切 以下 这 气管 ,

当静脉在气管下方被切断时，

[rʌn] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][ˈwɪndpaɪp] [ænd; ənd][ˈsevə(r)][ðə; ði] [blʌd] [ˈves(ə)lɪz] [ɒn] [ðæt] [saɪd]
run a knife in on top of the windpipe and sever the blood vessels on that side
跑步 一个 刀 在 在 顶部 的 这 气管 和 断绝 这 血 船只 在 那 边
[ˈɔːlsəʊ] .
also .
还 .

用刀划开气管顶部，切断那一侧的血管。

[ɪf] [stʌk] [tuː] [diːp] ,
If stuck too deep ,
如果 卡住 也 深的 ,

如果陷得太深，

[ðə; ði][ˈplʊərə] [wɪl] [biː; bi] [ˈpʌŋktʃəd] [ænd; ənd][ðə; ði] [blʌd] [wɪl] [fləʊ] [ˈɪntuː][ðə; ði] [tʃest] [ˈkævəti] ,
the pleura will be punctured and the blood will flow into the chest cavity ,
这 胸膜 将要 是 刺破 和 这 血 将要 流动 进入 这 胸部 空腔 ,
[ænd; ənd] [sɪks] [ɪntɪz] [diːp] .
胸膜会被刺破，血液会流入胸腔。

[ˈkɔːzɪŋ] [ə; eɪ] [ˈblʌdi] [ˈkɑːkəs] , [wɪtʃ] [ɪz][nɒt][daɪˈzɑɪərəb(ə)l] .
causing a bloody carcass , which is not desirable .
导致 一个 血腥 尸体 , 哪个 是 不是 理想 .

导致尸体血淋淋的，这是不希望看到的。

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [wɪl] [bliːd] [aʊt] [ɪf] [ðə; ði] [blʌd] [ˈves(ə)lɪz] [ɒn][wʌn][saɪd][ˈəʊnli][ɑː(r); ə(r)] [kʌt] ,
The animal will bleed out if the blood vessels on one side only are cut ,
这 动物 将要 流血 出去 如果 这 血 船只 在 一 边 仅有的 是 切 ,
[ænd; ənd] [sɪks] [ɪntɪz] [diːp] .
如果只切断动物一侧的血管，它就会因失血过多而死。

[bʌt; bət][,aɪ 'ti:] [wɪl] [bli:d] [mɔ:(r)] ['kwɪkli] [ɪf] [ðəʊz] [ɒn][bəuθ][saɪdz][ɑ:(r); ə(r)] [s'evəd] .
but it will bleed more quickly if those on both sides are severed .
但 它 将要 流血 更多的 迅速地 如果 那些 在 两个都 侧面 是 切断 .

但如果两侧的血管都被切断，出血速度会更快。

[ə; eɪ][l'ɪt(ə)l] ['præktɪs] [ɪz][rɪ'kwærəd][tu:; tə][du:; də][,aɪ 'ti:] ['prɒpəli] ,
A little practice is required to do it properly ,
一个 小的 实践 是 必需的 到 做 它 适当地 ,
需要稍加练习才能做好。

[bʌt; bət] [wen] [wʌns] ['lɜ:nɪd] [,aɪ 'ti:][ɪz][nɒt] ['i:zəli] [fə'gɒtn] .
but when once learned it is not easily forgotten .
但 什么时候 一次 学习 它 是 不是 容易地 被遗忘的 .
但是一旦学会，就不容易忘记。

['bli:dɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [ə'kʌmplɪʃt] , [bʌt; bət][nɒt][səʊ]['ræpɪdli] , [ɪf] [ðə; ði] [θrəʊt] [ɒv; əv][ðə; ði]
Bleeding can be accomplished , but not so rapidly , if the throat of the
出血 能 是 完成 , 但 不是 所以 快速 , 如果 这 喉 的 这
[,ænɪm(ə)l][ɪz] ['sɪmpli] [kʌt] ,
animal is simply cut ,
动物 是 简单地 切 ,
如果只是简单地割开动物的喉咙，也能放血，但不会那么快。

[dʒʌst] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔ:z] . § - .
just back of the jaws . § 28 .
只是 后退 的 这 下颚 . § - .
就在下颌后方。 § 28.

['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['gʌtɪŋ]
Skinning and Gutting
剥皮 和 开膛
剥皮和内脏

[brɪ'ɡɪn] ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [æz; əz][,aɪ 'ti:][laɪz][ɒn][ɪts][saɪd] ,
Begin skinning the carcass as it lies on its side ,
开始 剥皮 这 尸体 作为 它 谎言 在 它是 边 ,
将尸体侧放，开始剥皮。

[baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] [frɒm; frəm][ðə; ði][pəʊl][tu:; tə][ðə; ði][nəʊz] .
by splitting the skin down the face from the poll to the nose .
经过 分裂 这 皮肤 向下 这 脸 从 这 轮询 到 这 鼻子 .
通过从耳根到鼻子向下划开脸部的皮肤。

[skɪn][ðə; ði] [feɪs] [bæk] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [aɪz] [ɒn][bəuθ][saɪdz][ænd; ənd] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [tʃi:ks] .
Skin the face back over the eyes on both sides and down over the cheeks .
皮肤 这 脸 后退 超过 这 眼睛 在 两个都 侧面 和 向下 超过 这 脸颊 .
将脸部皮肤向后拉伸，覆盖眼睛两侧和脸颊。

[kʌt] [ə'raʊnd][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [hɔ:nz] , ['li:vɪŋ] [ðə; ði] [ɪəz] [ɒn][ðə; ði][haɪd] .
Cut around the base of the horns , leaving the ears on the hide .
切 大约 这 根据 的 这 角 , 离开 这 耳朵 在 这 隐藏 .
沿着角根部切开，耳朵留在皮上。

[splɪt][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [tʃɪn] [daʊn] [ðə; ði] [θrəʊt] [tu:; tə] [mi:t] [ðə; ði][ɪn'sɪz(ə)n] [meɪd] [ɪn]
Split the skin from the chin down the throat to meet the incision made in
分裂 这 皮肤 从 这 下巴 向下 这 喉 到 见面 这 切口 制成 在
['bli:dɪŋ] .
bleeding .
出血 .
从下巴向下切开喉咙处的皮肤，与出血处切开的切口相接。

[skin][dʒɔ:z] , [saidz][ɒv; əv] [nek] , [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [ˈdistəns] [bæk][ɒv; əv][pəʊl] .
Skin jaws , sides of neck , and a little distance back of poll .
皮肤 下颚 , 侧面的 脖子 , 和 一个 小的 距离 后退 的 轮询 .
下颚、颈侧和头顶后方一小段距离的皮肤。

[rɪˈmu:v] [ðə; ði] [hed] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [frɒm; frəm][dʒʌst] [bæk][ɒv; əv][dʒɔ:z][tu:; tə][ðə; ði] [dɪˈpreʃn] [bæk]
Remove the head by cutting from just back of jaws to the depression back
消除 这 头 经过 切割 从 只是 后退 的 下颚 到 这 沮丧 后退
[ɒv; əv][ðə; ði][pəʊl] .
of the poll .
的 这 轮询 .
从下颚后部切至颈部后方的凹陷处，即可去除头部。

[ðə; ði][ˈætləs][dʒɔɪnt] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ,
The atlas joint will be found at this point ,
这 图集 联合的 将要 是 成立 在 这 观点 ,
此处可以找到寰椎关节。

[ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [ˈi:zəli] [ʌnˈdʒɔɪnt] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ˈlɪgəmənts] [wɪtʃ] [həʊld][,aɪˈti:][ɪn] [pleɪs] .
and may be easily unjointed by cutting the ligaments which hold it in place .
和 可能 是 容易地 未连接 经过 切割 这 韧带 哪个 抓住 它 在 地方 .
切断固定关节的韧带，即可轻易将其解开。

[ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi] [rəʊld] [ɒn][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][held][ðeə(r)][baɪ][ə; eɪ] [smɔ:l] [stɪk]
The carcass should then be rolled on its back and held there by a small stick
这 尸体 应该 然后 是 滚动 在 它是 后退 和 握住 那里 经过 一个 小的 戳
[əˈbaʊt] [θri:] [fi:t] [lɒŋ] ,
about three feet long ,
关于 三 脚 长的 ,
然后将尸体翻过来，使其背部朝上，并用一根约三英尺长的小棍子固定住。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] [spaɪk] [æt; ət][ðə; ði][endz] .
with a sharp spike at the ends .
和 一个 锋利的 长钉 在 这 结束 .
两端带有尖刺。

[wʌn] [end] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [stʌk] [ɪn][ðə; ði][flɔ:(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈʌðə(r)][end] [breɪst] [əˈɡenst] [ðə; ði]
One end should be stuck in the floor , and the other end braced against the
一 结尾 应该 是 卡住 在 这 地面 , 和 这 其他 结尾 支撑 反对 这
[ˈbrɪskɪt] . { - }
brisket . { 17 }
胸部 . { - }
一端应插入地板，另一端应抵住胸骨。{17}

[splɪt][ðə; ði][skin][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][fɔ:(r)][legz][frɒm; frəm] [brɪˈtwi:n] [ðə; ði] [dju:] [klɔ:z]
Split the skin over the back of the fore legs from between the dew claws
分裂 这 皮肤 超过 这 后退 的 这 前 腿 从 之间 这 露 爪子
[tu:; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)] [ˈɪntɪz] [əˈbʌv] [ðə; ði] [ni:] .
to a point three or four inches above the knee .
到 一个 观点 三 或者 四 英寸 多于 这 膝盖 .
将前腿后侧的皮肤从狼爪之间一直切开到膝盖上方三四英寸处。

[skin] [əˈraʊnd][ðə; ði] [ni:] [ænd; ənd][ðə; ði] [ʃɪn] , [ʌnˈdʒɔɪnt] [ðə; ði] [ni:] [æt; ət][ðə; ði] [ləʊɪst]
Skin around the knee and the shin , unjointing the knee at the lowest
皮肤 大约 这 膝盖 和 这 胫 , 脱节 这 膝盖 在 这 最低
[ɑ:ˌtɪkjʊˈleɪʃn] ,
articulation ,
关节 ,
膝盖和小腿周围的皮肤撕裂，导致膝关节最低关节脱位。

[ænd; ənd][skɪn][klɪə(r)][daʊn][tu:; tə][ðə; ði][hu:f] .
and skin clear down to the hoof .
和 皮肤 清除 向下 到 这 蹄 .

皮肤光滑，一直延伸到蹄部。

[ðə; ði]['brɪskɪt][ænd; ənd]['fɔ: rɑ: m] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [skɪnd] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kɑ: kəs] [ɪz] [hʌŋ] [ʌp] .
The brisket and forearms should not be skinned until the carcass is hung up .
这 胸部 和 前臂 应该 不是 是 去皮 直到 这 尸体 是 悬挂 向上 .

牛胸肉和前臂肉要等到胴体挂起来后才能剥皮。

[kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði][kɔ:d]['əʊvə(r)][ðə; ði][haɪnd] [ʃɪn] [tu:; tə] [rɪ'li:s] [ðə; ði][fʊt] .
Cut across the cord over the hind shin to release the foot .
切 穿过 这 绳索 超过 这 后 胫 到 发布 这 脚 .

剪断后胫骨上的绳子，释放脚。

[splɪt][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði][dju:] [klɔ:z] [tu:; tə][ðə; ði] [hɒks] ,
Split the skin from the dew claws to the hocks ,
分裂 这 皮肤 从 这 露 爪子 到 这 后腿 ;

从狼爪到跗关节处剥去皮，

[ænd; ənd][ʌp][ðə; ði][rɪə(r)][pɑ:t][ɒv; əv][ðə; ði] [θaɪ] [tu:; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [fɔ:(r)][ɔ:(r)][sɪks] ['ɪntɪz] [bæk] [ɒv; əv]
and up the rear part of the thigh to a point four or six inches back of

[ðə; ði][,si: əʊ 'di:][ɔ:(r)]['ʌdə(r)] .

the cod or udder .
这 鳕鱼 或者 乳房 .

沿大腿后侧向上延伸至距臀部或乳房后方四到六英寸的位置。

[skɪn][ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd][ðə; ði] [ʃɪn] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði][leg][æt; ət][ðə; ði] [ləʊɪst] [dʒɔɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]
Skin the hock and the shin , removing the leg at the lowest joint of the
皮肤 这 踝脚 和 这 胫 , 移除 这 腿 在 这 最低 联合的 的 这
[hɒk] .
hock .
踝脚 .

剥去跗关节和胫骨的皮，从跗关节最低处将腿切下。

[ɪn] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][skɪn]['əʊvə(r)][ðə; ði] [hɒk] ,
In splitting the skin over the hock ,
在 分裂 这 皮肤 超过 这 踝脚 ,

在跗关节上方划开皮肤时，

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [tɜ:nd] [daʊn] [flæt] [wɪð] [ðə; ði] [edʒ] ['pɔɪntɪŋ] ['aʊtwəd] [tu:; tə][ə'vɔɪd]
the knife should be turned down flat with the edge pointing outward to avoid
这 刀 应该 是 转向 向下 平坦的 和 这 边缘 指向 向外 到 避免
[gæʃ] [ðə; ði] [fleʃ] .
gashing the flesh .
伤口 这 肉 .

刀刃应朝外平放，以免划伤肉。

[waɪl] [ðə; ði] ['kɑ: kəs] [ɪz] [stretʃt] [flæt] ,
While the carcass is stretched flat ,
尽管 这 尸体 是 拉伸 平坦的 ,

当尸体被拉平时，

[,aɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə][skɪn] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ləʊə(r)] [θaɪ] ,
it is well to skin down over the rear of the lower thigh ,
它 是出色地 到 皮肤 向下 超过 这 后部 的 这 降低 大腿 ,

最好将皮肤向下剥至大腿后侧下方。

[bʌt; bət][nəʊ] [ə'tempt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [tu:; tə][skin][ðə; ði][aʊt'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [θaɪ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]
but no attempt should be made to skin the outside of the thigh until the
但 不 试图 应该 是 制成 到 皮肤 这 外部 的 这 大腿 直到 这
[haɪnd] ['kwɔ:təz] [ɑ:(r); ə(r)] [reɪzd] .
hind quarters are raised .
后 四分之一 是 提高 .

但是，在后躯抬起之前，不应尝试剥去大腿外侧的皮。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][legz][ɑ:(r); ə(r)] [skɪnd] , [splɪt][ðə; ði][skɪn]['əʊvə(r)][ðə; ði]['mɪdləɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [breɪst]
After the legs are skinned , split the skin over the midline from the breast
后 这 腿 是 去皮 , 分裂 这 皮肤 超过 这 中线 从 这 胸部
[tu:; tə][ðə; ði]['rektəm] .
to the rectum .
到 这 直肠 .

腿部皮肤剥去后，从乳房到直肠沿中线切开皮肤。

[brɪ'ɡɪn] [æt; ət][ðə; ði][flæŋks][ænd; ənd][skɪn] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['mɪdləɪn] [ʌn'tɪl][ðə; ði][saɪd][ɪz] ['naɪsli] ['stɑ:tɪd] .
Begin at the flanks and skin along the midline until the side is nicely started .
开始 在 这 侧翼 和 皮肤 沿着 这 中线 直到 这 边 是 很好 开始 .

从侧腰开始，沿着中线剥皮，直到侧面形成一个漂亮的轮廓。

[ðen] , [wɪð] [ə; eɪ] [ʌ:p] [naɪf] [held] ['nɪəli] [flæt] [ə'genst] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] , [ænd; ənd][ðə; ði][haɪd]
Then , with a sharp knife held nearly flat against the surface , and the hide
然后 , 和 一个 锋利的 刀 握住 几乎 平坦的 反对 这 表面 , 和 这 隐藏
[stretʃt] ['taɪtli] ,
stretched tightly ,
拉伸 紧紧 ,

然后，用一把锋利的刀几乎平贴在表面上，并将兽皮绷紧，

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][skɪn] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði][saɪdz] [wɪð] ['stedɪ] , ['daʊnwəd] [strəʊks] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] .
remove the skin down over the sides with steady , downward strokes of the knife .
消除 这 皮肤 向下 超过 这 侧面 和 稳定的 , 向下 笔画 的 这 刀 .

用刀以稳定向下的动作，将两侧的皮削掉。

[,aɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði][skɪn][bi:; bi] [stretʃt] [taɪt] [wɪð] [nəʊ] ['rɪŋklz] [ɪn][,aɪ 'ti:] .
It is important that the skin be stretched tight with no wrinkles in it .
它 是 重要的 那 这 皮肤 是 拉伸 紧的 和 不 皱纹 在 它 .

重要的是皮肤要紧绷，没有皱纹。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən][tu:; tə] [li:v] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [ɒv; əv]['mʌs(ə)][əʊvə(r)][ðə; ði]['æbdəmə'n][ɒn]
Care should be taken to leave the covering of muscle over the abdomen on
关心 应该 是 已采取 到 离开 这 覆盖 的 肌肉 超过 这 腹部 在
[ðə; ði] ['kɑ:kəs] .
the carcass .
这 尸体 .

处理时应注意保留胴体腹部的肌肉覆盖层。

[ɪts] ['prez(ə)ns] [ɒn][ðə; ði][haɪd][ɪz][nɒt] [ɪn'taɪəli] [əb'dʒekʃənəbl] ,
Its presence on the hide is not entirely objectionable ,
它是 在场 在 这 隐藏 是 不是 完全 令人反感的 ,

它出现在兽皮上并非完全令人反感，

[bʌt; bət][ðə; ði] ['kɑ:kəs] [lʊks] ['betə(r)][ænd; ənd] [ki:ps] ['betə(r)] [wɪð] [,aɪ 'ti:][ɒn] .
but the carcass looks better and keeps better with it on .
但 这 尸体 看起来 更好的 和 保持 更好的 和 它 在 .

但加上它之后，尸体看起来更好，保存时间也 longer。

[ɪn] “ ['saɪdɪŋ] ” [ə; eɪ] [bi:f] , [,aɪ 'ti:][ɪz] ['kʌstəməri] [tu:; tə][gəʊ] [daʊn] ['nɪəli] [tu:; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] ,
In “ siding ” a beef , it is customary to go down nearly to the backbone ,
在 “ 壁板 ” 一个 牛肉 , 它 是 习惯 到 去 向下 几乎 到 这 骨干 ,

在给牛切肉时，通常要切到几乎脊骨的位置。

[ˈliːvɪŋ] [ðə; ði][skɪn] [əˈtætʃt] [æt; ət][ðə; ði] [θaɪz] [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [ˈʃəʊldəz] .
leaving the skin attached at the thighs and at the shoulders .
离开 这 皮肤 随附的 在 这 大腿 和 在 这 肩膀 .
保留大腿和肩膀处的皮肤。

[skɪn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈbʌtək] [ænd; ənd][æz; əz][fɑː(r)] [daʊn] [ðə; ði] [rʌmp] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)] .
Skin over the buttock and as far down the rump as possible .
皮肤 超过 这 臀部 和 作为 远的 向下 这 臀部 作为 可能的 .
臀部皮肤，并尽可能向下延伸至臀沟。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] [tuː; tə] [əˈvɔɪd] [ˈkʌtɪŋ] [ˈɪntuː][ðə; ði] [fleʃ] ,
Care should be taken at all times to avoid cutting into the flesh ,
关心 应该 是 已采取 在 全部 时代 到 避免 切割 进入 这 肉 ,
务必时刻小心，避免切伤肉。

[ɔː(r)] [ˈteərɪŋ] [ðə; ði] [ˈmembreɪns] [ˈkʌvərɪŋ] [aɪ ˈtiː] .
or tearing the membranes covering it .
或者 撕裂 这 膜 覆盖 它 .
或者撕裂覆盖在其上的膜。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept] [freʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ˈeni] [lenkθ; lenθ] [ɒv; əv] [taɪm] ,
If the meat is to be kept fresh for any length of time ,
如果 这 肉 是 到 是 保留 新鲜的 为了 任何 长度 的 时间 ,
如果需要长时间保持肉的新鲜，

[məʊld] [wɪl] [fɔːm] [ɪn] [sʌtʃ] [kʌt] [ˈpleɪsɪz][ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] [hɑːd] [tuː; tə] [kliːn] [ɒf] .
mould will form in such cut places and will be hard to clean off .
模具 将要 形式 在 这样的 切 地方 和 将要 是 难的 到 干净的 离开 .
切口处容易滋生霉菌，而且很难清除。

[ə; eɪ] [kɔːs] [kloʊ] [ænd; ənd][ə; eɪ][peɪl][ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈhændi] [waɪl] [ˈskɪnɪŋ] ,
A coarse cloth and a pail of hot water should be handy while skinning ,
一个 粗 布 和 一个 桶 的 热的 水 应该 是 便利 尽管 剥皮 ,
剥皮时，手边应该备着一块粗布和一桶热水。

[ænd; ənd][ɔːl] [blʌd] [spɒts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [waɪpt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] .
and all blood spots should be wiped from the surface .
和 全部 血 地点 应该 是 擦拭 从 这 表面 .
表面所有血迹都应该擦掉。

[ðə; ði] [kloʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌŋ] [ˈnɪəli] [draɪ][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] , [ænd; ənd][ðə; ði] [les] [ˈwɔːtə(r)]
The cloth should be wrung nearly dry for this purpose , and the less water
这 布 应该 是 拧干 几乎 干燥 为了 这 目的 , 和 这 较少的水
[juːst] [ðə; ði] [ˈbetə(r)] .
used the better .
用过的 这 更好的 .
为此，布料应拧至接近干燥，用水量越少越好。

[ˈəʊpən][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [æt; ət][ðə; ði] [ˈbelɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ði] [smɔːl] [ɪnˈtestɪn] [aʊt]
Open the carcass at the belly with a knife and pull the small intestines out
打开 这 尸体 在 这 腹部 和 一个 刀 和 拉 这 小的 肠子 出去
[tuː; tə][wʌŋ][saɪd] .
to one side .
到 一 边 .
用刀从腹部剖开胴体，将小肠拉到一边。

[ˈəʊpən][ðə; ði] [ˈbrɪskɪt] [ænd; ənd][ˈpelvɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔː] [ɔː(r)] [fɑːp] [æks] .
Open the brisket and pelvis with a saw or sharp ax .
打开 这 胸部 和 骨盆 和 一个 锯 或者 锋利的 斧头 .
用锯子或锋利的斧头切开胸骨和骨盆。

[reɪz] [ðə; ði] ['wɪndpaɪp] [ænd; ənd][ðə; ði] ['gʌlɪt] [ænd; ənd][kʌt] [lu:s] [ðə; ði] ['plʊərə] [ænd; ənd] ['daɪəfrəm]
Raise the windpipe and the gullet and cut loose the pleura and diaphragm
增加 这 气管 和 这 食道 和 切 松动的 这 胸膜 和 隔膜
[ə'ləŋ] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kævəti] .
along the lower part of the cavity .
沿着 这 降低 部分 的 这 空腔 .
抬起气管和食道，并沿胸腔下部切开胸膜和膈肌。

[ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tu:; tə] [reɪz] .
The carcass is now ready to raise .
这 尸体 是 现在 准备好 到 增加 .
现在可以开始饲养这头动物了。

[meɪk] [æn; ən] ['əʊpənɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [brɪ'twi:n] [ðə; ði] [lɑ:dʒ] ['tendən] [ænd; ənd][ðə; ði] [bəʊn] [dʒʌst]
Make an opening with a knife between the large tendon and the bone just
制作 一个 开幕 和 一个 刀 之间 这 大的 肌腱 和 这 骨 只是
[ə'bʌv] [ðə; ði] [hɒks] .
above the hocks .
多于 这 后腿 .
用刀在大肌腱和跗关节上方的骨头之间切开一个口子。

[ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] [endz] { - }
Insert the ends { 18 }
插入 这 结束 { - }
插入末端{18}

[ɒv; əv][ə; eɪ] ['sɪŋ(ə)l] [tri:] [ɪn][ðə; ði] ['oʊpənɪŋz] [ðʌs] [meɪd] .
of a single tree in the openings thus made .
的 一个 单身的 树 在 这 开口 因此 制成 .
在由此形成的空地上长出一棵树。

[hʊk] [wʌŋ] [end][ɒv; əv][ə; eɪ] [blɒk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɪn][ðə; ði] [rɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
Hook one end of a block and tackle in the ring in the center of the
钩 一 结尾 的 一个 堵塞 和 处理 在 这 戒指 在 这 中心 的 这
['sɪŋ(ə)l] [tri:] [ænd; ənd] [hɔɪst] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [haɪnd] ['kwɔ:təz] [klɪə(r)][ðə; ði] [graʊnd] ['sevrəl] ['ɪntɪz] .
single tree and hoist until the hind quarters clear the ground several inches .
单身的 树 和 提升 直到 这 后 四分之一 清除 这 地面 一些 英寸 .
将滑轮组的一端钩在单棵树中心的环上，然后向上拉，直到后腿离地几英寸。

[ə; eɪ] ['gæmbrəl] , ['sɪmələ(r)][tu:; tə][ðə; ði] [wʌŋ] [ju:st] [ɪn] ['hæŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ] [hɒg] ['kɑ:kəs] ,
A gambrel , similar to the one used in hanging up a hog carcass ,
一个 斜撑 , 相似的 到 这 一 用过的 在 绞刑 向上 一个 猪 尸体 ,
一种类似于用来悬挂猪尸体的吊架，

[ðəʊ] ['lɑ:dʒə(r)][ænd; ənd][strɒŋgə(r)] , [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['sɪŋ(ə)l] [tri:] .
though larger and stronger , may be used instead of a single tree .
尽管 更大的 和 更强 , 可能 是 用过的 反而 的 一个 单身的 树 .
虽然更大更强壮，但可以代替一棵树使用。

[waɪl] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɪz][ɪn] [ðɪs] [pə'ziʃ(ə)n] ,
While the carcass is in this position ,
尽管 这 尸体 是 在 这 位置 ,
当尸体处于这种位置时，

['lu:s(ə)n][ðə; ði] ['rektəm] [ænd; ənd] [smɔ:l] [ɪn'testɪn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tu:; tə] [drɒp] [daʊn]
loosen the rectum and small intestines and allow them to drop down
松开 这 直肠 和 小的 肠子 和 允许 他们 到 降低 向下
[əʊvə(r)][ðə; ði] [pɔ:ntʃ] .
over the paunch .
超过 这 大肚子 .
放松直肠和小肠，让它们滑落到腹部上方。

[ðə; ði][fæt][ˈlaɪnɪŋ][ðə; ði][ˈpelvɪs][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈkɪdni] [fæt][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi;; bi] [drɪˈstɜ:bd] [ɔ:(r)]
The fat lining the pelvis and the kidney fat should not be disturbed or
这 胖的 衬垫 这 骨盆 和 这 肾 胖的 应该 不是 是 不安 或者
[ˈmju:trɪlɪtɪd] .
mutilated .
残缺 .

骨盆内壁脂肪和肾脏脂肪不应受到干扰或损伤。

[ðə; ði] [ɪnˈtestɪn] [ɑ:(r); ə(r)] [əˈtætʃt] [tu;; tə][ðə; ði][ˈlɪvə(r)] , [frɒm; frəm] [wɪt] [ðeɪ] [meɪ] [bi;; bi]
The intestines are attached to the liver , from which they may be
这 肠子 是 随附的 到 这 肝 , 从 哪个 他们 可能 是
[ˈsepəreɪtɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
separated with a knife .
分开 和 一个 刀 .

肠子与肝脏相连，可以用刀将其与肝脏分离。

[ðə; ði] [pɔ:ntʃ] [ɪz] [əˈtætʃt] [tu;; tə][ðə; ði] [bæk] [æt; ət][ðə; ði][left] [saɪd] .
The paunch is attached to the back at the left side .
这 大肚子 是 随附的 到 这 后退 在 这 左边 边 .

肚子左侧与背部相连。

[,aɪˈti:][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [prest] [daʊn] [wɪð] [səˈfɪ(ə)nt] [fɔ:s] [tu;; tə][teə(r); tɪə][,aɪˈti:] [lu:s] .
It should be pressed down with sufficient force to tear it loose .
它 应该 是 按下 向下 和 充足的 力量 到 撕 它 松动的 .

应该用足够的力向下按压，将其撕开。

[let] [,aɪˈti:][rəʊl][aʊt] [ɒn][tu;; tə][ðə; ði] [graʊnd] [ɔ:(r)][flɔ:(r)] ,
Let it roll out on to the ground or floor ,
让 它 卷 出去 在 到 这 地面 或者 地面 ,

让它滚到地上或地板上，

[ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [ɔ:(r)] [drɔ:] [aʊt][ðə; ði] [ˈɡʌlɪt] .
and cut off or draw out the gullet .
和 切 离开 或者 画 出去 这 食道 .

切开或拉出食道。

[reɪz] [ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈhaɪə(r)][ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][ˈlɪvə(r)] , [fɜ:st] [rɪˈmu:vɪŋ] [ðə; ði][gɔ:l]
Raise the carcass a little higher and take out the liver , first removing the gall
增加 这 尸体 一个 小的 更高 和 拿 出去 这 肝 , 第一的 移除 这 瘦
[ˈblædə(r)] .
bladder .
膀胱 .

将尸体抬高一些，取出肝脏，先取出胆囊。

[rɪˈmu:v] [ðə; ði] [ˈdaɪəfræm] , [ˈlʌŋz] , [ænd; ənd] [ˈhɑ:t] , [ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [ˈskɪnɪŋ] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði]
Remove the diaphragm , lungs , and heart , and finish skinning over the
消除 这 隔膜 , 肺 , 和 心 , 和 结束 剥皮 超过 这
[ˈʃəuldəz] , [ɑ:mz][ænd; ənd] [nek] .
shoulders , arms and neck .
肩膀 , 武器 和 脖子 .

切除横膈膜、肺和心脏，然后剥去肩部、手臂和颈部的皮肤。

[waɪp] [ɒf] [ɔ:l] [blʌd] [ænd; ənd][dɜ:t] [wɪð] [ə; eɪ] [kloʊθ] .
Wipe off all blood and dirt with a cloth .
擦拭 离开全部 血 和 污垢 和 一个 布 .

用布擦掉所有血迹和污垢。

[splɪt][ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] [ˈɪntu:] [ˈhɑ:vz] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔ:] , [ə; eɪ][ˈkli:və(r)] , [ɔ:(r)][ə; eɪ] [[ɑ:p] [æks] .
Split the carcass into halves with a saw , a cleaver , or a sharp ax .
分裂 这 尸体 进入 一半 和 一个 锯 , 一个 菜刀 , 或者 一个 锋利的 斧头 .

用锯子、砍刀或锋利的斧头将尸体劈成两半。

[wɒʃ] [aʊt][ðə; ði][,ɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃest] ['kævəti] [wið] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][waɪp][,aɪ 'ti:][draɪ] .
Wash out the inside of the chest cavity with warm water , and wipe it dry .
洗 出去 这 里面 的 这 胸部 空腔 和 温暖的 水 , 和 擦拭 它 干燥 .
用温水冲洗胸腔内部, 然后擦干。

[tɪɪm] [ɒf] [ɔ:l] ['blʌdi] [veɪns][ɔ:(r)]['eni] ['skrægi] ['pi:sɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [nek] ,
Trim off all bloody veins or any scraggy pieces of the neck ,
修剪 离开全部 血腥 静脉 或者 任何 瘦弱的 件 的 这 脖子 ,
切除所有带血的血管和颈部任何粗糙的部位,

[ænd; ənd] [li:v] [ðə; ði] [bi:f] [tu:; tə] [ku:l] [brɪ'fɔ:(r)] ['kʌtɪŋ] [,aɪ 'ti:][ɪntu:] ['kwɔ:təz] . § - .
and leave the beef to cool before cutting it into quarters . § 29 .
和 离开 这 牛肉 到 凉爽的 前 切割 它 进入 四分之一 . § - .
将牛肉放凉后再切成四块。 § 29.

['tri:tment] [ɒv; əv] [haɪdz]
Treatment of Hides
治疗 的 隐藏
皮革处理

[ðə; ði] [skɪnz] [ɒv; əv][ɪ'kæt(ə)l] [,reprɪ'zent] [kən'sɪdərəb(ə)l][ɪ'vælju:] [ɪf] ['prɒpəli] ['tri:tɪd] .
The skins of cattle represent considerable value if properly treated .
这 皮肤 的 牛 代表 大量 价值 如果 适当地 治疗 .
如果处理得当, 牛皮具有相当大的价值。

[tu:; tə] [seɪv] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [nɔ:θ] [weə(r)] [kəʊld] ['weðə(r)] [prɪ'veɪlz] ['djʊərəɪŋ][ðə; ði] [b'ʊtʃəɪŋ]
To save them in the north where cold weather prevails during the butchering
到 节省 他们 在 这 北 在哪里 寒冷的 天气 占上风 期间 这 屠宰
[ˈsi:z(ə)n][ɪz][nɒt] [ˈdɪfɪkəlt] ,
season is not difficult ,
季节 是 不是 难的 ,

在北方屠宰季节气候寒冷的地方, 拯救它们并不难。
[æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən][bi:; bi] [rəʊld] [ʌp][ænd; ənd] [kept] ['frəʊz(ə)n] [ʌn'tɪl] [dɪ'spəʊzd] [ɒv; əv] .
as they can be rolled up and kept frozen until disposed of .
作为 他们 能 是 滚动 向上 和 保留 冷冻 直到 处置 的 .
因为它们可以卷起来冷冻保存, 直到丢弃为止。

[haʊ'evə(r)] , [ɪn][ðə; ði] [wɔ:m] [ˈsi:z(ə)nz] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [spred] [aʊt] [flæt] , [heə(r)][saɪd] [daʊn] ,
However , in the warm seasons , they should be spread out flat , hair side down ,
然而 , 在 这 温暖的 季节 , 他们 应该 是 传播 出去 平坦的 , 头发 边 向下 ,
但是, 在温暖的季节, 应该将它们平铺开, 毛发朝下。

[ðə; ði] [legz] , [flæŋks] , [,et 'setərə; ,ɪt 'setərə] . [stretʃt] , [ænd; ənd][ɔ:l] [pɑ:ts] [rʌbd] ['θʌrəli] [wið]
the legs , flanks , etc . stretched , and all parts rubbed thoroughly with
这 腿 , 侧翼 , ETC . 拉伸 , 和 全部 部分 摩擦 彻底 和
[sɔ:lt] .
salt .
盐 .
腿部、侧腹等部位伸展开来, 所有部位都用盐彻底擦洗干净。

[pə'tɪkjələ(r)][peɪnz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ˈteɪkən][tu:; tə] [tri:t] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [skɪn] .
Particular pains should be taken to treat the entire surface of the skin .
特别的 疼痛 应该 是 已采取 到 对待 这 全部的 表面 的 这 皮肤 .
应格外注意对整个皮肤表面进行治疗。

[ɪf] [mɔ:(r)][ðæn; ðən][wʌn] [skɪn] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ˈsɔ:ltɪd] ,
If more than one skin is to be salted ,
如果 更多的 比 一 皮肤 是 到 是 咸的 ,
如果要腌制多张鱼皮,

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈsɔːltɪd][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [spred] [wʌn][ɒn][tɒp][ɒv; əv]
they should be salted one at a time and should be spread one on top of
他们 应该 是 咸的 一 在 一个 时间 和 应该 是 传播 一 在 顶部 的
[ðə; ði][ˈʌðə(r)] ,
the other ,
这 其他 ,

它们应该逐个撒盐，然后一个叠一个地铺开。

[wɪð] [ðə; ði][heə(r)][saɪdz] [təˈgeðə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][skɪn] [saɪdz] [təˈgeðə(r)] .
with the hair sides together , and the skin sides together .
和 这 头发 侧面 一起 , 和 这 皮肤 侧面 一起 .

毛发面朝内，皮肤面朝内。

[weə(r)] [ˈəʊnli][wʌn][haɪd][ɪz] [ˈhændld] ,
Where only one hide is handled ,
在哪里 仅有的 一 隐藏 是 处理 ,

只处理一张兽皮的地方

[ðə; ði][legz][ænd; ənd] [hed] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈfəʊldɪd][ɪn][ænd; ənd][ðə; ði][haɪd] [rəʊld] [ʌp] .
the legs and head should be folded in and the hide rolled up .
这 腿 和 头 应该 是 折叠 在 和 这 隐藏 滚动 向上 .

腿和头部应该折叠起来，兽皮应该卷起来。

[ɪˈnʌf] [sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [tuː; tə][kɪʊə(r)][ðə; ði][haɪd] [ˈθʌrəli] [ɪf] [aɪ ˈtiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept]
Enough salt should be used to cure the hide thoroughly if it is to be kept
足够的 盐 应该 是 用过的 到 治愈 这 隐藏 彻底 如果 它 是 到 是 保留
[fɔː(r); fə(r)][ˈeni][lenkθ; lenθ][ɒv; əv] [taɪm] .
for any length of time .
为了 任何 长度 的 时间 .

如果要长时间保存兽皮，就应该用足够的盐将其彻底腌制。

[ten][tuː; tə] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt] [wɪl] [biː; bi] [səˈfɪ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən][ˈɔːd(ə)n(ə)ri][haɪd] . { -
Ten to twelve pounds of salt will be sufficient for an ordinary hide . { 19
十 到 十二 磅 的 盐 将要 是 充足的 为了 一个 普通的 隐藏 . { -
}
}
}

十到十二磅盐就足够腌制一张普通的兽皮了。{19}

[ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ʃiːp]
Killing and Dressing Sheep
杀戮 和 敷料 羊

宰杀和处理绵羊

[mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈʃiːpi] [ˈfleɪvə(r)][ɒv; əv] [ˈmʌtn] [ˈkɒmz] [frɒm; frəm][ðə; ði][dʒenəˈreɪ(ə)n][ɒv; əv][ˈgæsɪz]
Much of the sheepy flavor of mutton comes from the generation of gases
很多 的 这 绵羊 味道 的 羊肉 来 从 这 一代 的 气体
[ɪn][ðə; ði] [ˈstʌmək] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði] [ʃiːp] [ɪz] [kɪld] .
in the stomach after the sheep is killed .
在 这 胃 后 这 羊 是 被杀 .

羊肉的羊腥味很大程度上来自于羊被宰杀后胃里产生的气体。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈriːz(ə)n] , [ðə; ði] [ʃiːp] [ʃʊd; ʃəd][ˈɔːlweɪz][biː; bi] [drest] [æz; əz][ˈræpɪdli][æz; əz][ˈpɒsəb(ə)] .
For this reason , the sheep should always be dressed as rapidly as possible .
为了 这 原因 , 这 羊 应该 总是 是 穿着 作为 快速 作为 可能的 .

因此，应该尽快给羊穿毛。

[ə; eɪ] ['plætʃɔ:m] [ə'baʊt] [eɪ'ti:n] ['ɪntʃɪz] [haɪ] [ɪz] [kən'vi:niənt] [tu:; tə] [wɜ:k] [ɒn][ænd; ənd][eɪdz][ɪn]
A platform about eighteen inches high is convenient to work on and aids in
一个 平台 关于 十八 英寸 高的 是 方便的 到 工作 在 和 艾滋病 在
['ki:pɪŋ] [ðə; ði] [blʌd] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɒdi] ,
keeping the blood away from the body ,
保持 这 血 离开 从 这 身体 ,
大约18英寸高的平台便于操作，并有助于防止血液流出身体。

[ɪn'juəriŋ] [ə; eɪ] ['kli:nə(r)] ['kɑ:kəs] .
insuring a cleaner carcass .
保险 一个 清洁工 尸体 .
确保胴体更清洁。

[ə; eɪ] [kli:n] , [draɪ] [pleɪs] [ɪz] ['nesəsəri] [fɔ:(r); fə(r)] [ni:t] [wɜ:k] .
A clean , dry place is necessary for neat work .
一个 干净的 , 干燥 地方 是 必要的 为了 整洁的 工作 .
干净干燥的环境是保持工作整洁的必要条件。

['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)] [blʌd] [ɒn][ðə; ði] [wʊl] [meɪks] [,aɪ 'ti:] ['veri] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [dres] [ðə; ði]['ænim(ə)l] ['naɪsli] . §
Water or blood on the wool makes it very difficult to dress the animal nicely . §
水 或者 血 在 这 羊毛 制作 它 非常 难的 到 裙子 这 动物 很好 . §
- .
30 .
- .
羊毛上的水或血会使动物很难被好好地打扮一番。 § 30.

['stʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['bli:dɪŋ]
Stunning and Bleeding
令人惊叹的 和 出血
惊艳而血腥

[ɪf] [ðə; ði] [ʃi:p] [ɪz][æn; ən][əʊld][wʌn] , [,aɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [stʌnd] [brɪ'fɔ:(r)] ['bli:dɪŋ] .
If the sheep is an old one , it may be stunned before bleeding .
如果 这 羊 是 一个 老的 一 , 它 可能 是 目瞪口呆 前 出血 .
如果这只羊年纪较大，可能会在放血前被击晕。

[ɪf] [ə; eɪ] [jʌŋ] [wʌn] , [ðə; ði] [seɪm] ['pɜ:pəs] [ɪz] [sɜ:vd] [baɪ] ['dɪsləkeɪtɪŋ] [ðə; ði] [nek] .
If a young one , the same purpose is served by dislocating the neck .
如果 一个 年轻的 一 , 这 相同的 目的 是 服务 经过 脱臼 这 脖子 .
如果是年轻人，通过使颈部脱臼也能达到同样的目的。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [wʌn][hænd][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [ɔ:(r)][pəʊl][ænd; ənd][ðə; ði]
This is accomplished by putting one hand on top of the head or poll and the
这 是 完成 经过 推杆 一 手 在 顶部 的 这 头 或者 轮询 和 这
['ʌðə(r)][hænd]['ʌndə(r)][ðə; ði] [tʃɪn] [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] [ʌ:p] [twɪst] ['ʌpwəd] .
other hand under the chin and giving a sharp twist upward .
其他 手 在下面 这 下巴 和 给予 一个 锋利的 捻 向上 .
方法是将一只手放在头顶或头顶，另一只手放在下巴下方，然后向上猛地扭转。

[ðen] [leɪ] [ðə; ði] [ʃi:p] [ɒn][ɪts][saɪd][ɒn][ðə; ði] ['plætʃɔ:m] , [wɪð] [ɪts] [hed] ['hæŋɪŋ] ['əʊvə(r)][wʌn][end] .
Then lay the sheep on its side on the platform , with its head hanging over one end .
然后 躺 这 羊 在 它是 边 在 这 平台 , 和 它是 头 绞刑 超过 一 结尾 .
然后将羊侧放在平台上，羊头悬在一端。

[gra:sp][ðə; ði] [tʃɪn] [ɪn][ðə; ði] [left][hænd][ænd; ənd] [stɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [θru:] [ðə; ði] [nek] [dʒʌst] [bæk]
Grasp the chin in the left hand and stick a knife through the neck just back
抓牢 这 下巴 在 这 左边 手 和 戳 一个 刀 通过 这 脖子 只是 后退
[ɒv; əv][ðə; ði] ['ləʊə(r)][dʒɔ:] .
of the lower jaw .
的 这 降低 顎 .
左手抓住下巴，将刀刺入下颌后方的脖子。

[ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [tɜ:nd] [tu;; tə][ðə; ði][ˈspain(ə)l] ['kɒləm] [ænd; ənd]
The cutting edge of the knife should be turned to the spinal column and
这 切割 边缘 的 这 刀 应该 是 转向 到 这 脊 柱子 和
[ðə; ði][kʌt][bi; bi] [meɪd] [θru:] [ðə; ði] [fleʃ] [tu;; tə][ðə; ði][bəʊn] .
the cut be made through the flesh to the bone .
这 切 是 制成 通过 这 肉 到 这 骨 .
刀刃应朝向脊柱，切开皮肉直至骨头。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ˌaɪ ˈti:] [ɪz][ˈpɒsəb(ə)l][tu;; tə][ˈsevə(r)][ðə; ði] [blʌd] [ˈves(ə)lz] [wɪˈðəʊt] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][ˈwɪndpaɪp] .
In this way it is possible to sever the blood vessels without cutting the windpipe .
在 这 方式 它 是 可能的 到 断绝 这 血 船只 没有 切割 这 气管 .
§ - .
§ **31** .
§ - .
这样就可以在不切断气管的情况下切断血管。 § 31.

['skɪnɪŋ]
Skinning
剥皮
剥皮

[splɪt][ðə; ði][skɪn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [frʌnt] [legz][frɒm; frəm][ðə; ði] [dju:] [klɔ:z] [tu;; tə][ə; eɪ]
Split the skin over the back of the front legs from the dew claws to a
分裂 这 皮肤 超过 这 后退 的 这 正面 腿 从 这 露 爪子 到 一个
[ˈlɪt(ə)l] [əˈbʌv] [ðə; ði] [ni:z] .
little above the knees .
小的 多于 这 膝盖 .
将前腿后侧从狼爪到膝盖上方一点的位置的皮肤切开。

[ˈəʊpən][ðə; ði][skɪn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈwɪndpaɪp] [frɒm; frəm] [ˈbrɪskɪt] [tu;; tə] [tʃɪn] ,
Open the skin over the windpipe from brisket to chin ,
打开 这 皮肤 超过 这 气管 从 胸部 到 下巴 ,
从胸骨到下巴，切开覆盖气管的皮肤，

['stɑ:tɪŋ] [ˌaɪ ˈti:] ['slɑ:tlɪ] [ɒn][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði] [nek] .
starting it slightly on the sides of the neck .
开始 它 轻微地 在 这 侧面 的 这 脖子 .
从脖子两侧开始轻轻地开始。

[splɪt][ðə; ði][skɪn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][haɪnd][legz][tu;; tə][ˈmɪdlɑɪn] , [ænd; ənd][skɪn][ðə; ði]
Split the skin over the back of the hind legs to midline , and skin the
分裂 这 皮肤 超过 这 后退 的 这 后 腿 到 中线 , 和 皮肤 这
[ˈbʌtək] .
buttock .
臀部 .
将后腿后侧的皮肤切开至中线，然后剥去臀部的皮肤。

[ðə; ði][skɪn] [ʃʊd; ʃəd][ˈɔ:lsəʊ][bi; bi] [reɪzd] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˌsi: əʊ ˈdi:][ænd; ənd][ˈflæŋks] .
The skin should also be raised over the cod and flanks .
这 皮肤 应该 还 是 提高 超过 这 鳕鱼 和 侧翼 .
鳕鱼和鱼腩上的鱼皮也应该向上翻起。

[skɪn] [əˈraʊnd][ðə; ði] [hɒks] [ænd; ənd] [daʊn] [tu;; tə][ðə; ði] [hu:f] ,
Skin around the hocks and down to the hoofs ,
皮肤 大约 这 后腿 和 向下 到 这 蹄子 ,
从跗关节周围到蹄部的皮肤，
['kʌtɪŋ] [ɒf] [ðə; ði][haɪnd] [fi:t] [æt; ət][ðə; ði][təʊ][dʒɔɪnts] .
cutting off the hind feet at the toe joints .
切割 离开 这 后 脚 在 这 脚趾 关节 .
将后脚趾关节处切断。

[nəʊ] [ə'tempt] [ʃʊd; ʒəd][bi:; bi] [meɪd] [tu:; tə][skin][ðə; ði][legz] [ə'blaɪ] [ðə; ði] [hɒks] [ʌn'tɪl][ˈɑ:ftə(r)][ðə; ði]
No attempt should be made to skin the legs above the hocks until after the
不 试图 应该 是 制成 到 皮肤 这 腿 多于 这 后腿 直到 后 这
[ˈkɑ:kəs] [ɪz] [hʌŋ] [ʌp] .
carcass is hung up .
尸体 是 悬挂 向上 .

在将尸体挂起来之前，不要试图剥去飞节以上腿部的皮。

[hæŋ] [ðə; ði] [ʃi:p] [ʌp][baɪ][ðə; ði][haɪnd][legz][ænd; ənd][split][ðə; ði][skin][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈmɪdlʌɪn] .
Hang the sheep up by the hind legs and split the skin over the midline .
悬挂 这 羊 向上 经过 这 后 腿 和 分裂 这 皮肤 超过 这 中线 .
将羊后腿吊起来，然后沿中线割开羊皮。

[sta:t] [æt; ət][ðə; ði] [ˈbrɪskɪt] [ænd; ənd] “ [fɪst] [ɒf] ” [ðə; ði][skin] .
Start at the brisket and “ fist off ” the skin .
开始 在 这 胸部 和 “ 拳头 离开 ” 这 皮肤 .
从胸肉开始，用拳头将皮剥掉。

[ðɪs] [ɪz] [dʌŋ] [baɪ] [ˈgrɑ:spɪŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði][pelt] [ˈfɜ:mli] [ɪn][wʌŋ][hænd] ,
This is done by grasping the edge of the pelt firmly in one hand ,
这 是 完毕 经过 抓握 这 边缘 的 这 毛皮 牢牢 在 一 手 ,
具体做法是，用一只手牢牢抓住兽皮的边缘。

[ˈpʊlɪŋ] [,aɪ ˈti:][ʌp] [taɪt] [ænd; ənd] [ˈwɜ:kɪŋ] [ðə; ði][ˈʌðə(r)][kləʊz] [bɪˈtwi:n] [ðə; ði][pelt][ænd; ənd][ðə; ði]
pulling it up tight and working the other close between the pelt and the
拉 它 向上 紧的 和 在 职 的 这 其 他 关 闭 之 间 这 毛 皮 和 这
[ˈbɒdi] .
body .
身 体 .
将其拉紧，并将另一条线紧紧地塞进皮毛和身体之间。

[ðə; ði] “ [ˈfɪstɪŋ] [ɒf] ” [ʃʊd; ʒəd][bi:; bi] [ˈdaʊnwəd] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][fɔ:(r)][ˈkwɔ:tə(r)][ænd; ənd] [ˈʌpwəd]
The “ fisting off ” should be downward over the fore quarter and upward
这 “ 拳交 离开 ” 应 该 是 向 下 超 过 这 前 四 分 之 一 和 向 上
[ænd; ənd] [ˈbækwəd] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][haɪnd] [ˈkwɔ:təz] [ænd; ənd][legz] .
and backward over the hind quarters and legs .
和 落 后 超 过 这 后 四 分 之 一 和 腿 .
“挥拳”的动作应该是向下越过前躯，向上向后越过后躯和腿部。

[,aɪ ˈti:][ɪz][ʌnˈwaɪz][tu:; tə] [pʊl] [daʊn] [ɒŋ][ðə; ði][skin][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][haɪnd][legz] ,
It is unwise to pull down on the skin over the hind legs ,
它 是 失 策 到 拉 向 下 在 这 皮 肤 超 过 这 后 腿 ,
拉扯后腿上的皮肤是不明智的。

[æz; əz][ðə; ði] [ˈmembreɪn] [ˈkʌvəriŋ] [ðə; ði] [fleʃ] [ɪz][ʃʊə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [ˈrʌptʃər] [ænd; ənd][æn; ən]
as the membrane covering the flesh is sure to be ruptured and an
作 为 这 膜 覆 盖 这 肉 是 当 然 到 是 破 裂 和 一 个
[ʌnˈsaɪtli] [əˈpɪərəns] [ˈɡɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] .
unsightly appearance given to the carcass .
难 看 的 外 貌 给 定 到 这 尸 体 .
因为覆盖在肉上的膜肯定会破裂，使尸体看起来很难看。

[ðə; ði] [wʊl] [ʃʊd; ʒəd][ˈɔ:lweɪz][bi:; bi][held] [əˈweɪ][frɒm; frəm][ðə; ði] [fleʃ] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪk] [ɒv; əv] { -
The wool should always be held away from the flesh for the sake of { 20
这 羊毛 应该 总是 是 握 住 离 开 从 这 肉 为 了 这 清 酒 的 { -
}
}
}
}
为了{20}，羊毛应该始终与皮肤保持距离。

['klenlinəs] .
cleanliness .
清洁 .

清洁。

[ðə; ði][skɪn][ɒn][ðə; ði][legz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['pʊld] [ə'weɪ][frɒm; frəm][ðə; ði]['bɒdi] , ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən]
The skin on the legs should be pulled away from the body , rather than
这 皮肤 在 这 腿 应该 是 拉 离开 从 这 身体 , 相当 比
[tə'wɔːd] [aɪ 'tiː] ,
toward it ,
朝向 它 ,

腿部皮肤应该向外拉伸，而不是向内拉伸。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .
in order to preserve the covering of the meat .
在 命令 到 保存 这 覆盖 的 这 肉 .

为了保护肉的表皮。

[wen] [ðə; ði][pelt][hæz; həz] [biːn] ['luːs(ə)nd] ['əʊvə(r)][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] [bæk] ,
When the pelt has been loosened over the sides and back ,
什么时候 这 毛皮 有 到过 松动 超过 这 侧面 和 后退 ,
[aɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stript] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [ɪəz] .
当毛皮从侧面和背面松开后，

[aɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stript] [daʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [ɪəz] .
it should be stripped down over the neck and cut off close to the ears .
它 应该 是 脱衣舞 向下 超过 这 脖子 和 切 离开 关闭 到 这 耳朵 .
应该将脖子上的毛剪掉，并在靠近耳朵的地方剪短。

[ðə; ði] [hed] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪ'ðəʊt] ['biːɪŋ] [skɪnd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði]['ætɫəs]
The head may then be removed without being skinned by cutting through the atlas
这 头 可能 然后 是 已移除 没有 存在 去皮 经过 切割 通过 这 图集
[dʒɔɪnt] . § - .
joint . § **32** .
联合的 . § - .

然后通过切断寰椎关节来取出头部，而无需剥皮。§ 32.

['gʌtɪŋ]
Gutting
开膛

开膛

[bɪ'gɪn] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['entreɪlz][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['rektəm][ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ] [aɪ 'tiː][tuː; tə]
Begin removing the entrails by cutting around the rectum and allowing it to
开始 移除 这 内脏 经过 切割 大约 这 直肠 和 允许 它 到
[drɒp] [daʊn] [ðə; ði][ɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] .
drop down the inside of the carcass .
降低 向下 这 里面 的 这 尸体 .

首先，沿着直肠周围切开，让内脏掉落到尸体内部，开始取出内脏。

[duː; də][nɒt][splɪt][ðə; ði]['pelvɪs] .
Do not split the pelvis .
做 不是 分裂 这 骨盆 .

不要劈开骨盆。

['əʊpən] [daʊn] [ðə; ði] ['belɪ] [laɪn][frɒm; frəm][ðə; ði][siː əs 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['brestbəʊn] ,
Open down the belly line from the cod to the breastbone ,
打开 向下 这 腹部 线 从 这 鳕鱼 到 这 胸骨 ,
沿腹部线从鳕鱼到胸骨处切开，

[ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [pɔːnt] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'testɪn] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði][ˈlɪvə(r)] [ə'tætʃt] [tuː; tə]
and take out the paunch and the intestines , leaving the liver attached to
和 拿 出去 这 大肚子 和 这 肠子 , 离开 这 肝 随附的 到
[ðə; ði] [ˈdaɪəfræm] .
the diaphragm .
这 隔膜 .

取出腹部和肠子，只留下肝脏与横膈膜相连。

[ðə; ði] [hɑːt] , [ˈlʌŋz] [ænd; ənd] [ˈdaɪəfræm] [meɪ][ˈaɪðə(r)][biː; bi] [rɪ'muːvd] [ɔː(r)] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn]
The heart , lungs and diaphragm may either be removed or allowed to remain
这 心 , 肺 和 隔膜 可能 任何一个 是 已移除 或者 允许 到 保持
[ɪn][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] .
in the carcass .
在 这 尸体 .

心脏、肺和膈肌可以取出，也可以留在尸体中。

[riːtʃ] [ʌp][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈpelvɪs][ænd; ənd] [pʊl] [aʊt][ðə; ði][ˈblædə(r)] .
Reach up into the pelvis and pull out the bladder .
抵达 向上 进入 这 骨盆 和 拉 出去 这 膀胱 .

向上伸手到骨盆处，把膀胱拉出来。

[waɪp] [ɔːl] [blʌd] [ænd; ənd][dɜːt][frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] [klɒθ] [rʌŋ] [ˈniəli] [draɪ]
Wipe all blood and dirt from the carcass with a coarse cloth wrung nearly dry
擦拭 全部 血 和 污垢 从 这 尸体 和 一个 粗 布 拧干 几乎 干燥
[frɒm; frəm][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
from hot water .
从 热的 水 .

用热水拧干的粗布擦去尸体上的所有血迹和污垢。

[ˈdʌb(ə)l] [ʌp][ðə; ði] [frʌnt] [legz][ænd; ənd][slɪp][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈæŋk(ə)l][dʒɔɪnt][ðə; ði][ˈlɪt(ə)] [kɔːd] [wɪtʃ] [ɪz]
Double up the front legs and slip over the ankle joint the little cord which is
双倍的 向上 这 正面 腿 和 滑 超过 这 踝 联合的 这 小的 绳索 哪个 是
[faʊnd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈfleʃɪ] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈfɔːrɑːm] .
found by cutting into the fleshy part of the forearm .
成立 经过 切割 进入 这 肉质的 部分 的 这 前臂 .

将前腿对折，然后将切开前臂肉质部分后找到的小绳子套在脚踝关节上。

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ˈpəʊltri] § - .
Bleeding and Dressing Poultry § 33 .
出血 和 敷料 家禽 § - .

家禽放血和宰杀§ 33.

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈpɪkɪŋ]
Bleeding and Picking
出血 和 挑选

出血和采摘

[wen] [ˈəʊnli][ə; eɪ] [fjuː] [ˈtʃɪkɪnz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [drest] ,
When only a few chickens are to be dressed ,
什么时候 仅有的 一个 很少 鸡 是 到 是 穿着 ,

当只需要处理几只鸡时，

[ðə; ði] [ˈsɪmplɪst] [wei] [ɒv; əv] [ˈbliːdɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [tʃɒp] [ɒf] [ðə; ði] [hed] [wɪð] [æn; ən][æks][ɔː(r)][ˈkliːvə(r)] .
the simplest way of bleeding is to chop off the head with an ax or cleaver .
这 最简单的 方式 的 出血 是 到 劈 离开 这 头 和 一个 斧头 或者 菜刀 .

最简单的放血方法是用斧头或菜刀砍掉头。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈskɔːldɪd][æt; ət][wʌns][ænd; ənd] [pɪkt] .
They should be scalded at once and picked .
他们 应该 是 烫伤 在 一次 和 挑选 .

应该立即用热水烫一下，然后挑出来。

[ˈskoːldɪŋ] [ˈkɔːzɪz] [ðə; ði] [ˈmʌs(ə)lz] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈfeðər] [tuː; tə][rɪˈlæks] ,
Scalding causes the muscles at the base of the feathers to relax ,
烫 原因 这 肌肉 在 这 根据 的 这 羽毛 到 放松 ,
烫伤会导致羽毛根部的肌肉放松。

[səʊ][ðə; ði] [ˈfeðər] [kʌm] [aʊt] [ˈiːzəli] .
so the feathers come out easily .
所以 这 羽毛 来 出去 容易地 .
这样羽毛就很容易拔出来了。

[ˈɑːftə(r)] [ˈpɪkɪŋ] , [ðə; ði][skɪn][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [fɜːm][baɪ] [ˈplʌndʒɪŋ] [ðə; ði][bɜːd][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
After picking , the skin can be made firm by plunging the bird in cold water .
后 挑选 , 这 皮肤 能 是 制成 公司 经过 骤降 这 鸟 在 寒冷的 水 .
拔毛后，将禽鸟浸入冷水中，即可使鸟皮变硬。

[ðə; ði][krɒp][ænd; ɐnd] [ɪnˈtestɪn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][skɪn][ɪz] [kuːld] .
The crop and intestines should be removed as soon as the skin is cooled .
这 庄稼 和 肠子 应该 是 已移除 作为 很快 作为 这 皮肤 是 冷却 .
待皮肤冷却后，应立即取出嗦囊和肠子。

[ɪf] [ðə; ði][bɜːd][ɪz][tuː; tə][biː; bi][draɪ] [ˈpɪkt] ,
If the bird is to be dry picked ,
如果 这 鸟 是 到 是 干燥 挑选 ,
如果要对鸟进行干摘，

[aɪˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled][baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [blʌd] [ˈves(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [hed] [ænd; ɐnd] [ˈpʌŋktʃərɪŋ] [ðə; ði]
it should be bled by cutting the blood vessels in the head and puncturing the
它 应该 是 出血 经过 切割 这 血 船只 在 这 头 和 穿刺 这
[breɪn] .
brain .
脑 .

应该通过切断头部血管并刺破大脑来放血。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] , [ə; eɪ][ˈskælpəl][ɔː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] , [ɪz] [juːst] .
For this purpose , a scalpel or a small knife , is used .
为了 这 目的 , 一个 解剖刀 或者 一个 小的 刀 , 是 用过的 .
为此，需要使用手术刀或小刀。

[ðə; ði] [ˈɪnstɹəmənt] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈpɔɪntɪd] [ænd; ɐnd] [ˈveri] [[ɑːp] .
The instrument must be pointed and very sharp .
这 乐器 必须 是 尖 和 非常 锋利的 .
该仪器必须尖锐且非常锋利。

[ðə; ði][bɜːd][ɪz][graːsp, græsp][baɪ][ðə; ði] [hed] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd] ,
The bird is grasped by the head with the left hand ,
这 鸟 是 抓住 经过 这 头 和 这 左边 手 ,
左手抓住鸟的头部，

[ænd; ɐnd] [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [hænd][ðə; ði][ˈskælpəl][ɪz] [θɹʌst] [ˈʌpwəd] [ɪnˈsaɪd][ðə; ði] [maʊθ] [æt; ət][ðə; ði]
and with the right hand the scalpel is thrust upward inside the mouth at the
和 和 这 正确的 手 这 解剖刀 是 推力 向上 里面 这 嘴 在 这
[bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [θɹəʊt] .
back of the throat .
后退 的 这 喉 .

然后，用右手将手术刀向上插入口腔内，到达咽喉后部。

[ɪf] [dʌn] [ˈprɒpəli] , [ðə; ði][bɜːd] [wɪl] [bliːd] [ˈɔːlməʊst][æz; əz][fɑːst][æz; əz] [wen] [ðə; ði][ɪnˈtaɪə(r)] [hed] [ɪz]
If done properly , the bird will bleed almost as fast as when the entire head is
如果 完毕 适当地 , 这 鸟 将要 流血 几乎 作为 快速地 作为 什么时候 这 全部的 头 是
[rɪˈmuːvd] . { - }
removed . { 21 }
已移除 . { - }

如果操作得当，鸟儿流血的速度几乎和整个头部被切除时一样快。{21}

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [θɹʌst] [klɪə(r)] [θru:] [tu; tə][ðə; ði][breɪn][səʊ][ðə; ði][bɜ:d] [wɪl] [bi; bi]
The knife should be thrust clear through to the brain so the bird will be
这 刀 应该 是 推力 清除 通过 到 这 脑 所以 这 鸟 将要 是
[stʌnd] .
stunned .
目瞪口呆 .

应该将刀子直接刺入大脑，使鸟儿昏迷。

[ˈstʌnɪŋ] [ðə; ði][bɜ:d][ɪn] [ðɪs] [wei] [hæz; hæz][ðə; ði] [seɪm] [ɪˈfekt] [æz; əz] [ˈskoːldɪŋ] ,
Stunning the bird in this way has the same effect as scalding ,
令人惊叹的 这 鸟 在 这 方式 有 这 相同的 影响 作为 烫 ,
用这种方法使鸟昏迷与用热水烫伤的效果相同。

[ɪn] [ðæt] [aɪ ˈti:] [ˈkoːzɪz] [ðə; ði] [ˈmʌs(ə)lɪz] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈfeðər] [tu; tə][rɪˈlæks][səʊ] [ðæt]
in that it causes the muscles at the base of the feathers to relax so that
在 那 它 原因 这 肌肉 在 这 根据 的 这 羽毛 到 放松 所以 那
[ðə; ði] [ˈfeðər] [kæn; kən][bi; bi] [ˈiːzəli] [plʌkt] [aʊt] .
the feathers can be easily plucked out .
这 羽毛 能 是 容易地 拨弦 出去 .

因为它能使羽毛根部的肌肉放松，从而使羽毛更容易被拔掉。

[ɪf] [ðə; ði][bɜ:d][ɪz][nɒt] [stʌnd] , [ðə; ði] [ˈfeðər] [wɪl] [nɒt] [pʊl] [aʊt][səʊ] [ˈredɪli] .
If the bird is not stunned , the feathers will not pull out so readily .
如果 这 鸟 是 不是 目瞪口呆 , 这 羽毛 将要 不是 拉 出去 所以 容易 .
如果鸟儿没有被击晕，羽毛就不会那么容易脱落。

[ðə; ði][bɜ:d][ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [hʌŋ] [ʌp][baɪ][ðə; ði] [fi:t] [ænd; ænd] [pɪkt] [ɪˈmiːdiətli] ,
The bird should be hung up by the feet and picked immediately ,
这 鸟 应该 是 悬挂 向上 经过 这 脚 和 挑选 立即地 ,
应该把鸟的脚倒吊起来，立即摘除。

[bɪˈfʊ:(r)][ðə; ði] [ˈbɒdi] [gets][kəʊld][ænd; ænd][ðə; ði] [ˈfeðər] [set] .
before the body gets cold and the feathers set .
前 这 身体 获得 寒冷的 和 这 羽毛 放 .
在身体冷却、羽毛定型之前。

[ə; eɪ] [fju:] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi][grɑːsp, græsp] [brɪtwi:n] [ðə; ði] [θʌm] [ænd; ænd][fɜːst][ˈfɪŋgə(r)]
A few at a time should be grasped between the thumb and first finger
一个 很少 在 一个 时间 应该 是 抓住 之间 这 拇指 和 第一的 手指
,
.
,
一次用拇指和食指捏住几个，

[ænd; ænd][ðə; ði] [pʊl] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [ˈʌpwəd] [ænd; ænd] [ˈbækwəd] , [ɪn][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)n] [wɪtʃ] [ðə; ði]
and the pull should be upward and backward , in the direction which the
和 这 拉 应该 是 向上 和 落后 , 在 这 方向 哪个 这
[ˈfeðər] [ˈnætʃ(ə)rəli][laɪ] .
feathers naturally lie .
羽毛 自然 说谎 .

拉力应向上向后，与羽毛自然生长的方向一致。

[ˈtɜ:kɪz] , [giːs] [ænd; ænd] [dʌks] [ɑː(r); ə(r)][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][bled][ænd; ænd][draɪ] [pɪkt] .
Turkeys , geese and ducks are usually bled and dry picked .
火鸡 , 鹅 和 鸭子 是 通常 出血 和 干燥 挑选 .
火鸡、鹅和鸭子通常采用放血干拣的方式。

[ɪ'mi:diətli] [ˈɑ:ftə(r)] [ˈbli:dɪŋ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [sə'spendɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [hʊk] [ænd; ənd]
Immediately after bleeding they should be suspended from a hook and
立即地 后 出血 他们 应该 是 暂停 从 一个 钩 和
[pɪkt] ,
picked ,
挑选 ,

放血后应立即将它们挂在钩子上摘取。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [ðæt] [ə; eɪ] [faʊl] [ɪz][draɪ] [pɪkt] .
in the same way that a fowl is dry picked .
在 这 相同的 方式 那 一个 鸡 是 干燥 挑选 .

就像给家禽进行干摘一样。

[ˈəʊɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] [ˈθɪknəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈfeðər] [ɒn] [dʌks] [ænd; ənd] [gi:s] ,
Owing to the thickness of the feathers on ducks and geese ,
欠款 到 这 厚度 的 这 羽毛 在 鸭子 和 鹅 ,

由于鸭子和鹅的羽毛很厚，

[draɪ] [ˈpɪkɪŋ] [wɪð] [ðem; ðəm][ɪz][ˈju:zuəli; ˈju:zəli][ə; eɪ] [ˈsləʊə] [ˈprəʊses][ðæn; ðən] [wɪð] [ˈʌðə(r)][bɜːdz] .
dry picking with them is usually a slower process than with other birds .
干燥 挑选 和 他们 是 通常 一个 慢点 过程 比 和 其他 鸟类 .

与其它鸟类相比，用它们进行干啄食通常是一个较慢的过程。

[ˈɑ:ftə(r)] [ˈbli:dɪŋ] , [ə; eɪ] [klɒθ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ræpt] [əˈraʊnd][ðə; ði] [hed] [tu:; tə] [kætʃ] [ðə; ði] [blʌd] ,
After bleeding , a cloth should be wrapped around the head to catch the blood ,
后 出血 , 一个 布 应该 是 包装 大约 这 头 到 抓住 这 血 ,

出血后，应该用布包住头部以吸收血液。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [ˈfeðər] [wɪl] [nɒt] [brˈkʌm] [ˈblʌdi] .
so that the feathers will not become bloody .
所以 那 这 羽毛 将要 不是 变得 血腥 .

这样羽毛就不会沾上血迹。

[ðə; ði] [gu:s] [ɔ:(r)] [dʌk] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi][leɪd][ɒn][ə; eɪ] [bɔ:d] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][æn; ən][ˈəʊpən]
The goose or duck should then be laid on a board on the top of an open
这 鹅 或者 鸭子 应该 然后 是 铺设 在 一个 木板 在 这 顶部 的 一个 打开

[ˈbærəl][ɔ:(r)][dʒɑ:(r)] ,
barrel or jar ,
桶 或者 罐 ,

然后把鹅或鸭放在敞开的桶或罐子顶部的木板上，

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˈfeðər] [drɒpt] [ˈɪntu:][ðə; ði][ˈves(ə)l][æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [pɪkt] .
and the feathers dropped into the vessel as they are picked .
和 这 羽毛 掉落 进入 这 血管 作为 他们 是 挑选 .

羽毛被拔起时，便落入容器中。

[ðə; ði] [kɔ:s] [wɪŋ] [ˈfeðər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kept] [ˈseprət] [frɒm; frəm][ðə; ði] [sˈɒfte] [ˈfeðər] .
The coarse wing feathers should be kept separate from the softer feathers .
这 粗 翼 羽毛 应该 是 保留 分离 从 这 更柔和 羽毛 .

粗糙的翼羽应该与柔软的羽毛分开存放。

[wen] [ðə; ði] [ˈfeðər] [hæv; həv] [bi:n] [rɪˈmu:vð] [ðə; ði] [ɔ:t] [daʊn] [meɪ] [rɪˈmu:vð] [baɪ] [ˈsɪndʒɪŋ] [wɪð]
When the feathers have been removed the short down may removed by singeing with
什么时候 这 羽毛 有 到过 已移除 这 短的 向下 可能 已移除 经过 烧焦 和

[ə; eɪ] [ˈgæsəli:n] [ɔ:(r)][ˈælkəhɒl] [fleɪm] .
a gasoline or alcohol flame .
一个 汽油 或者 酒精 火焰 .

去除羽毛后，可以用汽油或酒精火焰烧掉短绒。

[ə; eɪ][hɒt] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [ju:st] , [æz; əz][aɪ 'ti:] [wɪl] [ɡɪv] [æn; ən] [ˈɔɪli] [ə'piərəns] [tu:; tə]
A hot flame should not be used , as it will give an oily appearance to
一个 热的 火焰 应该 不是 是 用过的 , 作为 它 将要 给 一个 油腻的 外貌 到
[ðə; ði][skin] .
the skin .
这 皮肤 :

不应使用明火，否则会使皮肤看起来油腻。

[wen] [aɪ 'ti:][ɪz][nɒt] [dr'zaɪəd][tu:; tə] [seɪv] [ðə; ði] ['feðər] ,
When it is not desired to save the feathers ,
什么时候 它 是 不是 想要的 到 节省 这 羽毛 ,
[bɜːdz][ænd; ɐnd] ,
当不需要保留羽毛时 ,

[ˈkwɪkə(r)] [wɜːk] [meɪ] [bi:; bi] [dʌn] [baɪ] [ˈskɔ:ldɪŋ] [ðə; ði][bɜːdz][ænd; ɐnd] ['ræpɪŋ] [ðem; ðəm][fɔ:(r); fə(r)]
quicker work may be done by scalding the birds and wrapping them for
更快 工作 可能 是 完毕 经过 烫 这 鸟类 和 包装 他们 为了
[ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [sæk] [ɔ:(r)] ['blæŋkit] [tu:; tə] [sti:m] .
a few minutes in a sack or blanket to steam .
一个 很少 分钟 在 一个 解雇 或者 毯子 到 蒸汽 :

更快捷的方法是先将禽鸟烫烫，然后用麻袋或毯子包裹几分钟进行蒸煮。

[sɪns] [ðeə(r)][ɪz]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðeə(r)] ['bi:ɪŋ] [sti:md] [tu:] [mʌtʃ] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kləʊsli]
Since there is danger of their being steamed too much , they should be closely
自从 那里 是 危险 的 他们的 存在 蒸 也 很多 , 他们 应该 是 密切
[wɒtʃt] ,
watched ,
观看 ,

由于存在蒸煮过度的风险，因此应密切注意。

[ænd; ɐnd] , [æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði] ['feðər] [kʌm] [aʊt] ['redɪli] , [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['redi] [tu:; tə][bi:; bi]
and , as soon as the feathers come out readily , they are ready to be
和 , 作为 很快 作为 这 羽毛 来 出去 容易 , 他们 是 准备好 到 是
[pɪkt] ,
picked ,
挑选 ,

羽毛一旦容易脱落，就可以采摘了。

[sɪndʒd] , [ænd; ɐnd] [ðen] [ku:ld] [baɪ] ['plʌndʒɪŋ] ['ɪntu:][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
singed , and then cooled by plunging into cold water .
已签名 , 和 然后 冷却 经过 骤降 进入 寒冷的 水 .
[bɜːdʒɪŋ] ,
烧焦后，放入冷水中冷却。

[ðə; ði] ['sʌd(ə)n] ['ku:lɪŋ] ['hɑ:d(ə)n][ðə; ði][skin] . { - }
The sudden cooling hardens the skin . { 22 }
这 突然 冷却 硬化 这 皮肤 : { - }
[sʌb] - ['trɒpɪk(ə)l] ['klaɪmət] [ɒv; əv] ['kæntən] ,
突然的冷却使皮肤变硬。 {22}

['ki:pɪŋ] [mi:t] [freʃ]
Keeping Meat Fresh
保持 肉 新鲜的
[keɪpɪŋ] ,
保持肉类新鲜

[ɪn][ðə; ði][sʌb] - ['trɒpɪk(ə)l] ['klaɪmət] [ɒv; əv] ['kæntən] ,
In the sub - tropical climate of Canton ,
在 这 子 - 热带 气候 的 广州 ,
[sʌb] - ['trɒpɪk(ə)l] ,
在广州的亚热带气候下 ,

[aɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [ki:p] [mi:t] [freɪ] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [lenkθ; lenθ][ɒv; əv] [taɪm] [wɪ'dəʊt] [ðə; ði][juːz]
it is difficult to keep meat fresh for any length of time without the use
它 是 难的 到 保持 肉 新鲜的 为了 任何 长度 的 时间 没有 这 使用
[ɒv; əv][aɪs] .
of ice .
的 冰 :

不用冰块很难长时间保持肉类新鲜。

[wɪð] [ə; eɪ] [ru:m] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] [ænd; ənd] [ə'bʌv] ,
With a room temperature of 60 degrees Fahrenheit and above ,
和 一个 房间 温度 的 - 学位 华氏度 和 多于 ,
室温在华氏60度及以上时,

[mi:t] [wɪl] [ki:p] [freɪ] [bʌt; bət][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] .
meat will keep fresh but a few hours .
肉 将要 保持 新鲜的 但 一个 很少 小时 :
肉只能保鲜几个小时。

[ɪf] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][frəm; frəm] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz]
If placed in a refrigerator with a temperature of from 34 to 40 degrees
如果 放置 在 一个 冰箱 和 一个 温度 的 从 - 到 - 学位
['færənhaɪt] ,
Fahrenheit ,
华氏度 ,

如果放入温度为华氏34度至40度的冰箱中,

[aɪ 'tiː] [wɪl] [ki:p] [freɪ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wi:k] [tuː; tə][ten] [deɪz] .
it will keep fresh for a week to ten days .
它 将要 保持 新鲜的 为了 一个 星期 到 十 天 :
可以保鲜一周到十天。

[draɪ][eə(r)][ʃʊd; ʃəd] ['sɜːkjəleɪt] ['friːli] [θruː] [ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Dry air should circulate freely through the refrigerator .
干燥 空气 应该 流通 自由 通过 这 冰箱 :
冰箱内应保持空气干燥流通。

['mɔɪstʃə(r)][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [tend] [tuː; tə] [dɪ'veləp] [məʊld] , [wɪtʃ] [ɪz][æpt][tuː; tə] [kɔːz]
Moisture in the refrigerator tends to develop mould, which is apt to cause
水分 在 这 冰箱 倾向于 到 发展 模具 , 哪个 是 易于 到 原因
[diːkɒmpə'ziʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
decomposition of the meat .
分解 的 这 肉 :

冰箱内的湿气容易滋生霉菌, 这会导致肉类腐烂变质。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dɪ'keɪ] [wɪl] [suːn] [kən'tæmɪneɪt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mi:t] .
A little decay will soon contaminate a large amount of meat .
一个 小的 衰变 将要 很快 污染 一个 大的 数量 的 肉 :
少量腐烂物质很快就会污染大量肉类。

[ɪn][ðə; ði] [nɔːθ] , [mi:t] [meɪ] [biː; bi][kept] [freɪ] ['dʒʊərəɪŋ][ðə; ði][kəʊld] ['siːz(ə)n][baɪ] ['friːzɪŋ] [aɪ 'tiː]['sɒlɪd] .
In the north, meat may be kept fresh during the cold season by freezing it solid .
在 这 北 , 肉 可能 是 保留 新鲜的 期间 这 寒冷的 季节 经过 冷冻 它 坚硬的 :
在北方, 人们会在寒冷的季节将肉完全冷冻以保持新鲜。

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [meɪ] [biː; bi][kʌt]['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)][smɔːlə(r)] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ɪn][æn; ən]['əʊpən]
The carcass may be cut into quarters or smaller pieces and hung in an open
这 尸体 可能 是 切 进入 四分之一 或者 较小的 件 和 悬挂 在 一个 打开
[aʊtbɪldɪŋ] [weə(r)][aɪ 'tiː] [wɪl] [friːz] ['sɒlɪd] ,
outbuilding where it will freeze solid ,
附属建筑 在哪里 它 将要 冻结 坚硬的 ,
可以将尸体切成四块或更小的块, 悬挂在敞开的附属建筑中, 使其完全冻硬。

[ænd; ənd] [rɪ'meɪn] ['frəʊz(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['weðə(r)] [brɪ'ɡɪnz] [tu;; tə] [wɔ:m] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] .
and remain frozen until the weather begins to warm up in the spring .
和 保持 冷冻 直到 这 天气 开始 到 温暖的 向上 在 这 春天 .
并保持冰冻状态，直到春季天气转暖才会解冻。

[wen'evə(r)] [ə; eɪ] [pi:s] [ɪz] ['wɒntɪd] [,aɪ 'ti:][kæn; kən][bi;; bi] [rɪ'mu:vɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔ:] .
Whenever a piece is wanted it can be removed with a saw .
每当 一个 片 是 通缉 它 能 是 已移除 和 一个 锯 .
需要哪一块零件时，可以用锯子锯下来。

[ˈræpɪd] [ˈθɔ:ɪŋ] [ɒv; əv][ˈfrəʊz(ə)n] [mi:t] [ˈɡreɪtli] [ˈɪndʒə] [ɪts][ˈfleɪvə(r)] .
Rapid thawing of frozen meat greatly injures its flavor .
迅速的 解冻 的 冷冻 肉 非常 受伤 它是 味道 .
冷冻肉快速解冻会严重损害其风味。

[ɪf] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [θɔ:d] [aʊt] [ˈsləʊli] [ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [ru:m] ,
If the meat is thawed out slowly in a cold room ,
如果 这 肉 是 解冻 出去 缓慢地 在 一个 寒冷的 房间 ,
如果将肉在冷藏室中缓慢解冻，

[ðə; ði][ˈfleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [nɒt][bi;; bi] [ˈɪndʒəd] .
the flavor of the meat will not be injured .
这 味道 的 这 肉 将要 不是 是 受伤 .
肉的味道不会受到影响。

[mi:t] [kæn; kən][bi;; bi] [kept] ['frəʊz(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] [mʌnθs] [ɪf] [kept] [ɪn][kəʊld] [ru:m] ,
Meat can be kept frozen for months if kept in cold room ,
肉 能 是 保留 冷冻 为了 几个月 如果 保留 在 寒冷的 房间 ,
肉类如果存放在冷藏室中，可以冷冻保存数月。

[ɔ:(r)][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [brɪ'ləʊ] - [dɪ'ɡri:z] [ˈfærənhaɪt] [ænd; ənd] [wɪð]
or in a refrigerator with a temperature below 32 degrees Fahrenheit and with
或者 在 一个 冰箱 和 一个 温度 以下 - 学位 华氏度 和 和
[ˈprɒpə(r)] [ˌventɪ'leɪʃn] [prə'vaɪdɪd] .
proper ventilation provided .
恰当的 通风 假如 .
或者放在温度低于华氏32度且通风良好的冰箱中。

[ˈkjʊərɪŋ] [mi:ts] : [ə'merɪkən] ['meθədʒ] § - .
Curing Meats : American Methods § 34 .
养护 肉类 : 美国人 方法 § - .
肉类腌制：美国方法§ 34。

[prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)][ˈkjʊərɪŋ]
Preparing the Meat for Curing
准备 这 肉 为了 养护

[mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [ˈθʌrəli] [ku:lɪd] [brɪ'fɔ:(r)][,aɪ 'ti:][ɪz] [kjʊəd] , [ɔ:(r)][,aɪ 'ti:] [wɪl] [spɔɪl] .
Meat should be thoroughly cooled before it is cured , or it will spoil .
肉 应该 是 彻底 冷却 前 它 是 治愈 , 或者 它 将要 剧透 .
肉必须彻底冷却后才能腌制，否则会变质。

[ðə; ði][ˈprɒpə(r)][taɪm] [tu;; tə] [brɪ'ɡɪn] [ˈkjʊərɪŋ][ɪz] [wen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [ku:lɪd] [ænd; ənd] [stɪl] [freʃ] .
The proper time to begin curing is when the meat is cooled and still fresh .
这 恰当的 时间 到 开始 养护 是什么时候 这 肉 是 冷却 和 仍然 新鲜的 .
腌制的最佳时机是肉冷却后仍然新鲜的时候。

[ˈtwenti] [tu;; tə] [ˈθɜ:ti] [ˈaʊəz] [ˈɑ:ftə(r)] [ˈkɪlɪŋ] [ɪz][ðə; ði][ˈprɒpə(r)][taɪm] [tu;; tə] [brɪ'ɡɪn] [ðə; ði][kjʊə(r)] .
Twenty to thirty hours after killing is the proper time to begin the cure .
二十 到 三十 小时 后 杀 是 这 恰当的 时间 到 开始 这 治愈 .
处死后20至30小时是开始治疗的合适时间。

[ɪf] [ˈsɔ:ltɪd] [brɪˈfɔ:(r)] [ðə; ði] [ˈænɪm(ə)l] [hi:t] [hæz; həz] [left] [aɪ ˈti:] ,
If salted before the animal heat has left it ,
如果 咸的 前 这 动物 热 有 左边 它 ,
如果在动物体温散去之前就撒上盐,

[ðə; ði] [ˈʃrɪŋkɪdʒ] [ɒv; əv] [ˈmʌs(ə)lz] [ˈkɔ:zɪz] [ə; eɪ] [rɪˈtenʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈgæsiːz] , [ænd; ənd] [ɡɪvz] [æn; ən]
the shrinkage of muscles causes a retention of gases , **and gives an**
这 收缩 的 肌肉 原因 一个 保留 的 气体 , 和 给予 一个
[əˈfensɪv] [ˈəʊdə(r)] [tu:; tə] [ðə; ði] [mi:t] .
offensive odor to the meat .
进攻 气味 到 这 肉 .

肌肉收缩会导致气体滞留，使肉产生难闻的气味。

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; əd] [nɒt] [bi:; bi] [ˈfrəʊz(ə)n] , [æz; əz] [ðə; ði] [kjʊə(r)] [wɪl] [nɒt] [ˈpenətreɪt] [sʌt] [mi:t] [ˈi:vnli]
The meat should not be frozen , as the cure will not penetrate such meat evenly
这 肉 应该 不是 是 冷冻 , 作为 这 治愈 将要 不是 穿透 这样的 肉 均匀地
,
,
,

肉不宜冷冻，因为腌料无法均匀渗入冷冻的肉中。

[ænd; ənd] [æn; ən] [ʌnˈi:v(ə)n] [ˈkjʊəriŋ] [wɪl] [rɪˈzʌlt] .
and an uneven curing will result .
和 一个 不均匀 养护 将要 结果 .
这样会导致固化不均匀。

[ˈteɪntɪd] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi] [kjʊəd] [səʊ] [ðæt] [aɪ ˈti:] [wɪl] [ki:p] ,
Tainted meat may be cured so that it will keep ,
受污染的 肉 可能 是 治愈 所以 那 它 将要 保持 ,
受污染的肉可以通过腌制保存。

[bʌt; bət] [nəʊ] [ˈsɪstəm] [ɒv; əv] [ˈkjʊəriŋ] [wɪl] [brɪŋ] [bæk] [ðə; ði] [ˈnætʃ(ə)rəl] [ˈfleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mi:t] ,
but no system of curing will bring back the natural flavor of the meat ,
但 不 系统 的 养护 将要 带来 后退 这 自然的 味道 的 这 肉 ,
但是，没有任何腌制方法能够恢复肉的自然风味。

[ɪf] [aɪ ˈti:] [ɪz] [wʌns] [lɒst] . { - } § - .
if it is once lost . { 23 } § 35 .
如果 它 是 一次 丢失的 . { - } § - .
如果丢失一次。 {23}§ 35。

[ˈves(ə)lz] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈkjʊəriŋ]
Vessels for Curing
船只 为了 养护
用于治疗容器

[ˈvɪtrɪfaɪd] [kleɪ] [dʒˈɑ:z] , [wɪð] [streɪt] [saɪdz] ,
Vitrified clay jars , with straight sides ,
玻璃化 黏土 罐子 , 和 直的 侧面 ,
直壁的陶土罐

[ˈsɪmələ(r)] [tu:; tə] [ðə; ði] [dʒˈɑ:z] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [fəˈmentɪŋ] [bi:nz] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [sɔɪ] [bi:n] [sɔ:s] ,
similar to the jars used for fermenting beans in making soy bean sauce ,
相似的 到 这 罐子 用过的 为了 发酵 豆子 在 制作 大豆 豆 酱 ,
类似于制作酱油时用来发酵豆子的罐子，

[ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [ˈves(ə)lz] [fɔ:(r); fə(r)] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] .
are the best vessels for containing the meat .
是 这 最好的 船只 为了 包含 这 肉 .
是盛放肉类的最佳容器。

[ðɪːz] [dʒ'ɑːz] , [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld] [kən'viːniəntli] [ðə; ði][hæmz] , ['fəuldəz] , [ænd; ənd][saɪdz]
These jars , large enough to hold conveniently the hams , shoulders , and sides
这些 罐子 , 大的 足够的 到 抓住 方便 这 火腿 , 肩膀 , 和 侧面
[ɒv; əv] [tuː] [hɒgz] ,
of two hogs ,
的 二 猪 ,

这些罐子足够大，可以方便地装下两头猪的火腿、肩肉和侧肉，

[ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)]['kjʊəriŋ] [miːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][fɜːst] [taɪm] ,
are best for curing meat for the first time ,
是 最好的 为了 养护 肉 为了 这 第一的 时间 ,
最适合第一次腌制肉类。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [wɒt[t] [ænd; ənd] [kɛəd] [fɔː(r); fə(r)]['betə(r)][ɪn] [smɔːl] [dʒ'ɑːz]
and the meat can be watched and cared for better in small jars
和 这 肉 能 是 观看 和 关心 为了 更好的 在 小的 罐子
[ðæn; ðən][ɪn] [lɑːdʒ] [dʒ'ɑːz] [kən'teɪnɪŋ] [mɔː(r)] [miːt] .
than in large jars containing more meat .
比 在 大的 罐子 包含 更多的 肉 .

而且，与装有大量肉的大罐子相比，装在小罐子里的肉更容易观察和照料。

[ɪn] [ə'merɪkə] , [weə(r)] [sʌtʃ] [dʒ'ɑːz][ɑː(r); ə(r)] [ɪk'spensɪv] , [,aɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['kʌstəm] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [kliːn]
In America , where such jars are expensive , it is the custom to use a clean
在 美国 , 在哪里 这样的 罐子 是 昂贵的 , 它 是 这 风俗 到 使用 一个 干净的
,
.
,

在美国，这种罐子很贵，所以人们习惯使用干净的.....

['hɑːdwɒd] ['bærəl][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] .
hardwood barrel for the purpose .
硬木 桶 为了 这 目的 .

为此目的使用硬木桶。

[wʌn] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sɪrəp] [ɔː(r)] [mə'læsɪz] [ɪz] [best] .
One that has been used for syrup or molasses is best .
一 那 有 到过 用过的 为了 糖浆 或者 糖蜜 是 最好的 .

最好是用来制作糖浆或糖蜜的那种。

[ɪf] [ə; eɪ] ['kerəsiːn] [ɔː(r)][tɑː(r)] ['bærəl] [ɪz] [juːst] , [,aɪ 'tiː][[ʊd; ʌd][biː; bi][fɜːst] ['θʌrəli] [bɜːnd] [aʊt] ,
If a kerosene or tar barrel is used , it should be first thoroughly burned out ,
如果 一个 煤油 或者 焦油 桶 是 用过的 , 它 应该 是 第一的 彻底 烧伤 出去 ,
如果使用煤油桶或焦油桶，应先将其彻底烧尽。

[ænd; ənd] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['wɔːtə(r)] ['bærəl] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [taɪm] [brɪ'fɔː(r)][,aɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]
and used as a water barrel for some time before it is used for
和 用过的 作为 一个 水 桶 为了 一些 时间 前 它 是 用过的 为了
[miːt] .
meat .
肉 .

在用作肉类容器之前，它曾被用作水桶一段时间。

['vɪtrɪfaɪd] [kleɪ] [dʒ'ɑːz][ɑː(r); ə(r)] [prɪ'fɜːd] [tuː; tə] ['wʊdn] ['bærəlz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kliːnd] [mɔː(r)]
Vitrified clay jars are preferred to wooden barrels as they are cleaned more
玻璃化 黏土 罐子 是 首选 到 木制的 桶 作为 他们 是 已清洗 更多的
[ˈredɪli] .
readily .
容易 .

陶罐比木桶更受欢迎，因为陶罐更容易清洗。

[ɪf] [mi:t] [hæz; həz][wʌns] [spɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] ['wʊdn̩] ['bærəl] ,
If meat has once spoiled in a wooden barrel ,
如果 肉 有 一次 被宠坏了 在 一个 木制的 桶 ,

如果肉曾经在木桶里变质，

[ðə; ði][ˈves(ə)l][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [ju:st] [əˈgen] [fɔ:(r); fə(r)] [kənˈteɪnɪŋ] [mi:t] .
the vessel should not be used again for containing meat .
这 血管 应该 不是 是 用过的 再次 为了 包含 肉 .

该容器不应再用于盛装肉类。

[ˈves(ə)lz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [rɪˈpi:tɪdli] [fɔ:(r); fə(r)][ˈkjʊərɪŋ] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ˈskɔ:ldɪd] [ˈθʌrəli]
Vessels that are used repeatedly for curing meat should be scalded thoroughly
船只 那 是 用过的 反复 为了 养护 肉 应该 是 烫伤 彻底
[i:tʃ] [taɪm][brɪˈfɔ:(r)] ['pækɪŋ] [wɪð] [freʃ] [mi:t] . § - .
each time before packing with fresh meat . § 36 .
每个 时间 前 包装 和 新鲜的 肉 . § - .

用于腌制肉类的容器，每次装填新鲜肉类之前，都应该彻底用热水烫一下。 § 36.

[ˈkjʊərɪŋ][ˈeɪdʒənts]
Curing Agents
养护 代理人

固化剂

[sɔ:lt] , [ˈsɔ:ltˈpi:tə] , [ˈʃʊgə(r)][ɔ:(r)] [məˈlæsɪz] ,
Salt , saltpeter , sugar or molasses ,
盐 , 硝 , 糖 或者 糖蜜 ,

盐、硝石、糖或糖蜜

[ænd; ənd][ə; eɪ][vəˈraɪətɪ][ɒv; əv][sˈpaɪsɪz][ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði][ˈprɪnsəp(ə)l] [prɪˈzɜ:rvətɪv] [ju:st] [ɪn][ˈkjʊərɪŋ] [mi:t] .
and a variety of spices are the principal preservatives used in curing meat .
和 一个 种类 的 香料 是 这 主要的 防腐剂 用过的 在 养护 肉 .

各种香料是腌制肉类的主要防腐剂。

[ˈbɔ:ræks] , [ˈfɔ:m(ə)lɪn] , [ˌsæliˈsɪlɪk][ˈæsɪd] , [ænd; ənd][ˈʌðə(r)] ['kemɪk(ə)lz] [ɑ:(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz] [ju:st] .
Borax , formalin , salicylic acid , and other chemicals are sometimes used .
硼砂 , 福尔马林 , 水杨酸 酸 , 和 其他 化学品 是 有时 用过的 .

有时会使用硼砂、甲醛、水杨酸和其他化学物质。

[haʊˈevə(r)] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kənˈsɪdəd] [baɪ] [ˈmeni] [ɔ:ˈθɒrətɪz] [tu:; tə][bi:; bi][ɪnˈdʒʊəriəs][tu:; tə]
However , as they are considered by many authorities to be injurious to
然而 , 作为 他们 是 经过考虑的 经过 许多 当局 到 是 有害的 到

[ðə; ði] [helθ] ,
the health ,
这 健康 ,

然而，由于许多权威人士认为它们对健康有害，

[ðeə(r)][ju:z][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [əˈvɔɪdɪd] .
their use should be avoided .
他们的 使用 应该 是 避免 .

应避免使用它们。

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə][ɪz] [ju:st] [ɪn][wet] [ˈpɪklz] [tu:; tə] [tʃek] [ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv] [məʊld] .
Baking soda is used in wet pickles to check the growth of mould .
烘烤 苏打 是 用过的 在 湿的 泡菜 到 查看 这 生长 的 模具 .

在腌制湿泡菜时会使用小苏打来抑制霉菌的生长。

[wen] [sɔ:lt][əˈləʊn][ɪz] [əˈplaɪd] [tu:; tə] [mi:t] ,
When salt alone is applied to meat ,
什么时候 盐 独自的 是 应用 到 肉 ,

仅用盐腌制肉类时，

[aɪˈti:] [drɔːz] [aʊt][ðə; ði] [mi:t] [dʒu:s][ænd; ənd][ˈkɒntrækts; kənˈtrækts][ðə; ði][ˈmʌs(ə)l][ˈfaɪbərz] ,
it draws out the meat juices and contracts the muscle fibers ,
它 平局 出去 这 肉 果汁 和 合同 这 肌肉 纤维 ;
它能吸出肉汁并使肌肉纤维收缩。

[ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [ˈveri] [hɑ:d][ænd; ənd][draɪ] .
making the meat very hard and dry .
制作 这 肉 非常 难的 和 干燥 .
使肉质变得又硬又干。

[ðə; ði][ˈæk(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)][ɔː(r)][ðə; ði] [məˈlæsɪz] [ɪz][tuː; tə] [ˈsɒfn] [ðə; ði][ˈmʌs(ə)l][ˈfaɪbərz]
The action of the sugar or the molasses is to soften the muscle fibers
这 行动 的 这 糖 或者 这 糖蜜 是 到 软化 这 肌肉 纤维
[ænd; ənd] [ɪmˈpruːv] [ðə; ði][ˈtekstə(r)][ænd; ənd][ˈfleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] ,
and improve the texture and flavor of the meat ,
和 提升 这 质地 和 味道 的 这 肉 ;
糖或糖蜜的作用是软化肌肉纤维，改善肉的质地和风味。

[hens] [ðə; ði][kɒmbɪˈnei(ə)n][ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [kjʊə(r)] .
hence the combination of sugar and salt make a good cure .
因此 这 组合 的 糖 和 盐 制作 一个 好的 治愈 .
因此，糖和盐的组合是一种很好的治疗方法。

[ˈsɔːltˈpi:tə] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prɪˈzɜ:v] [ðə; ði][ˈnæt(ə)rəl] [red] [ˈklʌ(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
Saltpeper is used to preserve the natural red color of the meat .
硝 是 用过的 到 保存 这 自然的 红色的 颜色 的 这 肉 .
硝石用于保持肉类的天然红色。

[aɪˈti:][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] [ˈəʊnli] , [æz; əz][aɪˈti:][ɪz] [ˈveri] [əˈstrɪndʒənt] ,
It should be used in small quantities only , as it is very astringent ,
它 应该 是 用过的 在 小的 数量 仅有的 , 作为 它 是 非常 涩 ;
由于它具有很强的收敛性，因此只能少量使用。

[ænd; ənd] , [ɪf] [juːst] [ɪn] [lɑ:dʒ] [kˈwɒntɪtɪz] [ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi][ɪnˈdʒʊəriəs][tuː; tə][ðə; ði] [helθ] .
and , if used in large quantities is apt to be injurious to the health .
和 , 如果 用过的 在 大的 数量 是 易于 到 是 有害的 到 这 健康 .
而且，如果大量使用，可能会对健康有害。

[wet] [ænd; ənd][draɪ] [kjˈɔːz] [kəmˈpeəd]
Wet and Dry Cures Compared
湿的 和 干燥 治愈 比较的
湿式固化与干式固化的比较

[ə; eɪ] [wet] [kjʊə(r)][ɪz][mɔː(r)] [kənˈviːniənt] [ðæn; ðən][ə; eɪ][draɪ] [kjʊə(r)] .
A wet cure is more convenient than a dry cure .
一个 湿的 治愈 是 更多的 方便的 比 一个 干燥 治愈 .
湿式固化比干式固化更方便。

[aɪˈti:][ɪz] [les] [ˈtrʌb(ə)l] [tuː; tə] [pæk] [ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɔː(r)][ˈbærəl] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn][ðə; ði]
It is less trouble to pack the meat in a jar or barrel and pour on the
它 是 较少的 麻烦 到 盒 这 肉 在 一个 罐 或者 桶 和 倒 在 这
[prɪˈpeəd] [wet] [ˈpɪkl] [ðæn; ðən][aɪˈti:][ɪz][tuː; tə][gəʊ][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [mi:t] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)][taɪmz]
prepared wet pickle than it is to go over the meat three or four times
准备 湿的 泡菜 比 它 是 到 去 超过 这 肉 三 或者 四 时代
[ænd; ənd] [rʌb] [ɪn][ðə; ði][sˈpaɪsɪz] .
and rub in the spices .
和 擦 在 这 香料 .
将肉装进罐子或桶里，然后倒入准备好的湿腌料，比反复在肉上涂抹香料三四遍要省事得多。

[ðə; ði] [braɪn] [ˈmeθəd] [ˈɔːlsəʊ] [gɪvz] [prəˈtek(ə)n] [frɒm; frəm] [ˈɪnsektz] .
The brine method also gives protection from insects .
这 盐水 方法 还 给予 保护 从 昆虫 .
盐水浸泡法还可以防止虫害。

[həʊˈevə(r)] , [ɪn] [wɔ:m] ['weðə(r)] , [ðə; ði][brain][hæz; həz][tu:; tə][bi:; bi] [wɒtɪt] ['veri] ['kləʊsli] , [ænd; ənd]
However , in warm weather , the brine has to be watched very closely , and
然而 , 在 温暖的 天气 , 这 盐水 有 到 是 观看 非常 密切 , 和
,
:
,

然而，在温暖的天气里，必须密切关注盐水浓度，而且，

[ɪf] [məʊld] [fɔ:mz] [ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['pɪkl] , [aɪ 'ti:][ʃəd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] { - }
if mould forms on the surface of the pickle , it should be removed { 24 }
如果 模具 表格 在 这 表面 的 这 泡菜 , 它 应该 是 已移除 { - }
如果泡菜表面长了霉菌，应该将其去除{24}

['evri] [deɪ] [ɔ:(r)] [tu:] .
every day or two .
每一个 天 或者 二 .

每隔一两天。

[ðə; ði][brain][ɔ:lsəʊ] [ni:dz] [tu:; tə][bi:; bi] [ɹɪkʻʊkt] ['evri] [wi:k] [ɔ:(r)][ten] [deɪz] [ɪn] [wɔ:m] ['weðə(r)]
The brine also needs to be recooked every week or ten days in warm weather
这 盐水 还 需求 到 是 重新烹制 每一个 星期 或者 十 天 在 温暖的 天气
[tu:; tə] [prɪ'vent] [ˌʌndrɪ'zaiəɾəb(ə)][bæk'tɪəriə][frɒm; frəm] ['grəʊɪŋ] [ɪn][aɪ 'ti:] .
to prevent undesirable bacteria from growing in it .
到 防止 不理想的 细菌 从 生长 在 它 .

盐水还需要每隔一周或天气温暖时每隔十天重新加热一次，以防止有害细菌在其中滋生。

[ə; eɪ] [ku:l] , [draɪ] [ru:m] [ɪz][ðə; ði][best][fɔ:(r); fə(r)][aɪðə(r)][brain][ɔ:(r)][draɪ]['kjʊəɪŋ] .
A cool , dry room is the best for either brine or dry curing .
一个 凉爽的 , 干燥 房间 是 这 最好的 为了 任何一个 盐水 或者 干燥 养护 .

凉爽干燥的房间最适合盐水腌制或干腌。

[ɪn][ə; eɪ][draɪ] ['ætməsfɪə(r)] [bɪ'ləʊ] - [dɪ'gri:z] ['færənhaɪt] [ðeə(r)][ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)][dɛɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
In a dry atmosphere below 60 degrees Fahrenheit there is very little danger of the
在 一个 干燥 气氛 以下 - 学位 华氏度 那里 是 非常 小的 危险 的 这
[mi:t] [bɪ'kʌmɪŋ] ['saʊə(r)] ,
meat becoming sour ,
肉 成为 酸的 ,

在低于华氏60度的干燥空气中，肉几乎不会变酸。

[ɔ:l'dəʊ] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [bɪ'ləʊ] - [dɪ'gri:z] [ɪz]['betə(r)] .
although a temperature below 40 degrees is better .
虽然 一个 温度 以下 - 学位 是 更好的 .

虽然低于40度的温度更好。

['resəpɪz] [fɔ:(r); fə(r)]['kjʊəɪŋ] [mi:ts] § - .
Recipes for Curing Meats § 37 .
食谱 为了 养护 肉类 § - .

腌制肉类的配方§ 37.

[kɔ:nd] [bi:f]
Corned Beef
咸 牛肉

咸牛肉

['eni] [pi:s] [ɒv; əv] [bi:f] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['kɔ:rnɪŋ] ,
Any piece of beef can be used for corning ,
任何 片 的 牛肉 能 是 用过的 为了 康宁 ,

任何部位的牛肉都可以用来腌制。

[bʌt; bət][ðə; ði] [tʃi:pə] [kʌts][ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði] [pɑ:ts] ['dʒen(ə)rəli] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜ:pəs] .
but the cheaper cuts are the parts generally used for this purpose .
但 这 更便宜 削减 是 这 部分 一般来说 用过的 为了 这 目的 .

但价格较低的切割件通常用于此目的。

[ðə; ði] [pleɪt] , [rʌmp] , [ænd; ənd] [pa:ts] [ɒv; əv][ðə; ði] [tʃʌk] [ɑ:(r); ə(r)][ˈdʒen(ə)rəli] [ju:st] , [ɔ:l'ðəʊ] [ðə; ði]
The plate , rump , and parts of the chuck are generally used , although the
这 盘子 , 臀部 , 和 部分 的 这 查克 是 一般来说 用过的 , 虽然 这
[rɪbz] ,
ribs ,
肋骨 ,

通常情况下, 牛腩、牛臀肉和部分牛肩肉会被使用, 尽管牛肋骨、

[ləɪn] , [ænd; ənd] [raʊnd] [meɪ] [ˈɔ:lsəʊ][bi:; bi] [ju:st] .
loin , and round may also be used .
腰部 , 和 圆形的 可能 还 是 用过的 .

也可以使用腰肉和臀肉。

[ðə; ði] [ˈpi:sɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈkɔ:rnɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʌt] [ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [ɒv; əv] [kən'vi:nɪənt] [saɪz] ,
The pieces for corning should be cut into pieces of convenient size ,
这 件 为了 康宁 应该 是 切 进入 件 的 方便的 尺寸 ,
用于腌制的食材应切成大小合适的块状。

[seɪ] [fɔ:(r)][ɔ:(r)][faɪv] [ˈɪntɪz] [skweə(r)] .
say four or five inches square .
说 四 或者 五 英寸 正方形 .

比如四五英寸见方。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][kʌt] [mʌtʃ] [ˈlɑ:dʒə(r)] ,
If they are cut much larger ,
如果 他们 是 切 很多 更大的 ,

如果它们被切成更大的块,

[ðeɪ] [wel] [nɒt][kɜʊə(r)] [ˈveri] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [ˈpɪkl] [wɪl] [nɒt] [wɜ:k] [ɪn] [su:n] [ɪ'nʌf] .
they well not cure very well as the pickle will not work in soon enough .
他们 出色地 不是 治愈 非常 出色地 作为 这 泡菜 将要 不是 工作 在 很快 足够的 .

它们不会很好地腌制, 因为腌料无法及时渗入。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʌt][æz; əz] [ˈni:əli] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz][ɪz][ˈpɒsəb(ə)][səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [pæk] [ɪn]
They should be cut as nearly the same size as is possible so they will pack in
他们 应该 是 切 作为 几乎 这 相同的 尺寸 作为 是 可能的 所以 他们 将要 盒 在
[ˈi:v(ə)n] [ˈleɪəz] [ɪn][ðə; ði] [ˈbærəl] [ɔ:(r)][dʒɑ:(r)] .
even layers in the barrel or jar .
甚至 层 在 这 桶 或者 罐 .

应该尽可能将它们切成大小相近的块, 这样它们才能均匀地铺在桶或罐子里。

[wen] [æz; əz][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [ˈθʌrəli] [ku:lɪd] , [aɪ ˈti:] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kɔ:nd] [æz; əz] [ˈkwɪkli] [æz; əz]
When as the meat is thoroughly cooled , it should be corned as quickly as
什么时候 作为 这 肉 是 彻底 冷却 , 它 应该 是 咸 作为 迅速地 作为
[ˈpɒsəb(ə)] .
possible .
可能的 .

肉彻底冷却后, 应尽快腌制。

[weɪ] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] - [paʊndz] [ɒv; əv][sɔ:lt][fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] - [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] .
Weigh the meat and allow 10 pounds of salt for each 100 pounds of meat .
称重 这 肉 和 允许 - 磅 的 盐 为了 每个 - 磅 的 肉 .

将肉称重, 每100磅肉需要10磅盐。

[ˈsprɪŋk(ə)][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][sɔ:lt][ə; eɪ][hɑ:f] [ɪntʃ] [di:p] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑ:(r)][ɪn]
Sprinkle a layer of salt a half inch deep over the bottom of the jar in
撒 一个 层 的 盐 一个 一半 英寸 深的 超过 这 底部 的 这 罐 在
[wɪtʃ] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [pleɪst] .
which the meat is to be placed .
哪个 这 肉 是 到 是 放置 .

在要装肉的罐子底部撒上一层半英寸厚的盐。

[rʌb] [i:tʃ] [pi:s] [ɒv; əv] [mi:t] [wɪð] [gʊd] , [kli:n] [sɔ:lt] .
Rub each piece of meat with good , clean salt .
擦 每个 片 的 肉 和 好的 , 干净的 盐 .

将每块肉都抹上优质干净的盐。

[pæk] [i:tʃ] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [mi:t] ['kləʊsli] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑ:(r)] ,
Pack each layer of meat closely in the bottom of the jar ,
盒 每个 层 的 肉 密切 在 这 底部 的 这 罐 ,

将每一层肉紧密地铺在罐子底部,

[ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][sɔ:lt][wʌn] - [fɔ:θ] [tu:; tə][wʌn] - [ha:f] [ɪntʃ] [di:p] [ɒn] [i:tʃ] ['leɪə(r)]
and sprinkle a layer of salt one - fourth to one - half inch deep on each layer
和 撒 一个 层 的 盐 一 - 第四 到 一 - 一半 英寸 深的 在 每个 层
[ɒv; əv] [mi:t] [brɪfɔ:(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [mi:t] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][dʒɑ:(r)] ,
of meat before the following layer of meat is placed in the jar ,
的 肉 前 这 下列的 层 的 肉 是 放置 在 这 罐 ,

在将下一层肉放入罐子之前, 先在每一层肉上撒上一层四分之一到二分之一英寸厚的盐。

[ænd; ənd][ˈkʌvə(r)][ðə; ði][tɒp]['leɪə(r)][ɒv; əv] [mi:t] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] ['leɪə(r)][ɒv; əv][sɔ:lt] .
and cover the top layer of meat with a good layer of salt .
和 覆盖 这 顶部 层 的 肉 和 一个 好的 层 的 盐 .

在肉的最上面一层撒上一层厚厚的盐。

[ˈɑ:ftə(r)][aɪ ˈti:][hæz; həz] [stʊd] ['əʊvə(r)] [naɪt] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][braɪn] [meɪd] [æz; əz] ['fɒləʊz] :
After it has stood over night , cover with a brine made as follows :
后 它 有 站立 超过 夜晚 , 覆盖 和 一个 盐水 制成 作为 跟随 :

静置过夜后, 用以下方法配制的盐水覆盖:

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] , [ju:z][fɔ:(r)] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʊgə(r)] , [sɪks] ['aʊnsɪz]
for each one hundred pounds of meat , use four pounds of sugar , six ounces
为了 每个 一 百 磅 的 肉 , 使用 四 磅 的 糖 , 六 盎司
['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ,
baking soda ,
烘烤 苏打 ,

每100磅肉, 需要4磅糖和6盎司小苏打。

[ænd; ənd] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɔ:lt'pi:tə] .
and eight ounces of saltpeter .
和 八 盎司 的 硝 .

以及八盎司硝石。

[dɪ'zɒlv] [ɪn][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [bɔɪld] [ænd; ənd] [ku:ld] [ʌn'tɪl][aɪ ˈti:][ɪz]
Dissolve in a gallon of water that has been boiled and cooled until it is
溶解 在 一个 加仑 的 水 那 有 到过 煮沸 和 冷却 直到 它 是
['teprɪd] .
tepid .
温热 .

将其溶解在一加仑煮沸后冷却至温热的水中。

[θri:] ['gælənz][mɔ:(r)][ɒv; əv] [bɔɪld] , ['teprɪd]['wɔ:tə(r)][ʊd; jəd] [ðen] [bi:; bi] ['ædɪd] .
Three gallons more of boiled , tepid water should then be added .
三 加仑 更多的 的 煮沸 , 温热 水 应该 然后 是 额外 .

然后再加入三加仑煮沸的温水。

[mi:t] [frɒm; frəm][fæt] ['æniɪmlz] [meɪks] [tʃɔɪsə] [kɔ:nd] [bi:f] [ðæn; ðən] [ðæt] [frɒm; frəm][pɔ:(r); puə(r)]
Meat from fat animals makes choicer corned beef than that from poor
肉 从 胖的 动物 制作 选择者 咸 牛肉 比 那 从 贫穷的
['æniɪmlz] .
animals .
动物 .

肥美的动物的肉比贫瘠的动物的肉做出来的腌牛肉品质更好。

[ˈʌndə(r)][nəʊ] ['sɜ:kəmstənsɪz] [ʃʊd; ʃəd] [mi:t] [bi:; bi] [kɔ:nd] [waɪl] [aɪ 'ti:][ɪz][ˈfrəʊz(ə)n] .
Under no circumstances should meat be corned while it is frozen .
在下面 不 情况 应该 肉 是 咸 尽管 它 是 冷冻 .
任何情况下都不应该在肉类冷冻状态下进行腌制。

[ɪn] [keɪs] [ɒv; əv][mɔ:(r)][ɔ:(r)] [les] [ðæn; ðən][wʌn] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] [tu:; tə][bi:; bi] [kɔ:nd] ,
In case of more or less than one hundred pounds of meat to be corned ,
在 案件 的 更多的 或者 较少的 比 一 百 磅 的 肉 到 是 咸 ,
如果需要腌制的肉量多于或少于一百磅，

[meɪk] [ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] [ˈɡɪv(ə)n] .
make the brine in the proportion given .
制作 这 盐水 在 这 部分 给定 .
按给定比例配制盐水。

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['weɪtɪd] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [bɔ:d] [ænd; ənd][stəʊn] [səʊ] [ðæt] [ɔ:l][ðə; ði]
The meat should be weighted down with a board and stone so that all the
这 肉 应该 是 加权 向下 和 一个 木板 和 石头 所以 那 全部 这
[mi:t] [ɪz] [wel] [br'ni:θ] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn] .
meat is well beneath the surface of the brine .
肉 是 出色地 下面 这 表面 的 这 盐水 .
应该用木板和石头压住肉，使所有肉都完全浸没在盐水表面以下。

[ɪn] [keɪs] ['eni][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] ['prɑ:dʒekts; prə'dʒekts] [ə'bʌv] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] , [dɪ'keɪ] [wɪl] [kə'mens]
In case any of the meat projects above the surface , decay will commence
在 案件 任何 的 这 肉 项目 多于 这 表面 , 衰变 将要 开始
[ɪn][ə; eɪ] [ɔ:t] [taɪm] . { - }
in a short time . { 25 }
在 一个 短的 时间 . { - }
如果任何肉块露出地表，很快就会开始腐烂。{25}

[aɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə] [kʊk] [ðə; ði][braɪn] , [ɔ:(r)][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][braɪn][sə'lu:ʃ(ə)n] .
It is best to cook the brine , or the water used in making the brine solution .
它 是 最好的 到 厨师 这 盐水 , 或者 这 水 用过的 在 制作 这 盐水 解决方案 .
最好将盐水（或称配制盐水溶液的水）煮沸。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz] [wɔ:m] , [ðə; ði][braɪn][ɪz][æpt][tu:; tə][get]['saʊə(r)][ænd; ənd]['rəʊpi] .
If the weather is warm , the brine is apt to get sour and ropy .
如果 这 天气 是 温暖的 , 这 盐水 是 易于 到 得到 酸的 和 绳状的 .
如果天气温暖，盐水容易变酸变稠。

[ɪn] [ðæt] [keɪs] , [wɒʃ] [i:t] [pi:s] [ɒv; əv] [mi:t] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ,
In that case , wash each piece of meat in cold water ,
在 那 案件 , 洗 每个 片 的 肉 在 寒冷的 水 ,
在这种情况下，将每一块肉用冷水清洗。

[skɔ:ld][ðə; ði]['ves(ə)l][ænd; ənd] [ri:'pæk] [ɪn][ə; eɪ] [nju:] [braɪn] .
scald the vessel and repack in a new brine .
烫伤 这 血管 和 重新包装 在 一个 新的 盐水 .
将容器用沸水烫一下，然后重新装入新的盐水。

[ɪf] [ðə; ði][braɪn][ɪz] [ri:'bɔɪld] ['evri] [fju:] [deɪz] [br'fɔ:(r)][aɪ 'ti:][gets]['rəʊpi] ,
If the brine is reboiled every few days before it gets ropy ,
如果 这 盐水 是 重新煮沸 每一个 很少 天 前 它 获得 绳状的 ,
如果盐水在变得粘稠之前每隔几天就重新煮沸一次，

[aɪ 'ti:][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [tu:; tə] [meɪk] [nju:] [braɪn][səʊ] ['fri:kwəntli] .
it is not necessary to make new brine so frequently .
它 是 不是 必要的 到 制作 新的 盐水 所以 频繁地 .
没有必要如此频繁地配制新的盐水。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði] [brain] [fɔː(r); fə(r)] ['freɪnəs] , [dɪp] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] ['ɪntuː] [aɪ 'tiː] ,
To test the brine for freshness , dip the fingers into it ,
到 测试 这 盐水 为了 新鲜 , 蘸 这 手指 进入 它 ,
要测试盐水是否新鲜, 将手指浸入其中即可。

[ænd; ənd] [ɪf] [aɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [drɪp] ['friːli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] , [bʌt; bət] [ə'piəs] ['strɪŋi] [ɔː(r)]
and if it does not drip freely from the fingers , but appears stringy or
和 如果 它 做 不是 滴 自由 从 这 手指 , 但 出现 细丝 或者
['rəʊpi] ,
ropy ,
绳状的 ,
如果它不能顺着手指自由滴落, 而是呈丝状或绳状,

[aɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʜːnd] [ɒf] , [ðə; ði] [miːt] [wɒʃt] , [ænd; ənd] [njuː] [brain] ['ædɪd] .
it should be turned off , the meat washed , and new brine added .
它 应该 是 转向 离开 , 这 肉 洗过 , 和 新的 盐水 额外 .
应该关掉电源, 清洗肉类, 并加入新的盐水。

[ɪn] [ðə; ði] [sprɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jɪə(r)] , [ðə; ði] [brain] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wɒtʃt] ['kləʊsli] ,
In the spring of the year , the brine should be watched closely ,
在 这 春天 的 这 年 , 这 盐水 应该 是 观看 密切 ,
春季期间, 应密切关注盐水情况。

[æz; əz] [aɪ 'tiː] [ɪz] [mɔː(r)] ['laɪkli] [tuː; tə] [spɔɪl] [æt; ət] [ðæt] [taɪm] [ðæn; ðən] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [kəʊld] ['wɪntə(r)]
as it is more likely to spoil at that time than during the cold winter
作为 它 是 更多的 可能 到 剧透 在 那 时间 比 期间 这 寒冷的 冬天
[mʌnθs] .
months .
几个月 .
因为在那个时候它比在寒冷的冬季更容易变质。

[ɪf] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , [wɪð] [ə; eɪ] ['juːnɪfɔːm] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [bɪ'ləʊ] - [dɪ'griːz]
If kept in a cool place , with a uniform temperature of below 50 degrees
如果 保留 在 一个 凉爽的 地方 , 和 一个 制服 温度 的 以下 - 学位
['færənhaɪt] ,
Fahrenheit ,
华氏度 ,
如果存放在阴凉处, 温度保持在华氏50度以下,

[ænd; ənd] [ə'bʌv] ['friːzɪŋ] , [ðəə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [frɒm; frəm] [ðɪs] [sɔːs] .
and above freezing , there should be little trouble from this source .
和 多于 冷冻 , 那里 应该 是 小的 麻烦 从 这 来源 .
只要水温高于冰点, 这个水源应该不会有什问题。

[tuː; tə] [sɪ'kjʊə(r)] ['θʌrə] ['kɔːrɪŋ] , [ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ðə; ði] [brain] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti]
To secure thorough corning , the meat should be kept in the brine for twenty
到 安全的 彻底 康宁 , 这 肉 应该 是 保留 在 这 盐水 为了 二十
- [eɪt] [tuː; tə] ['fɔːti] [deɪz] ,
- **eight to forty days ,**
- 八 到 四十 天 ,
为了确保腌制彻底, 肉应该在盐水中浸泡28至40天。

[ðə; ði] [ɪg'zækt] [lenkθ; lenθ] [ɒv; əv] [taɪm] [dɪ'pendɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt]
the exact length of time depending on the size of the pieces of meat
这 精确的 长度 的 时间 取决于 在 这 尺寸 的 这 件 的 肉
[ænd; ənd] [ɒn] [ðə; ði] ['weðə(r)] . § - .
and on the weather . § 38 .
和 在 这 天气 . § - .
具体时间长短取决于肉块的大小和天气情况。 § 38.

[draɪd] [bi:f]
Dried Beef
干燥 牛肉

牛肉干

[ðə; ði] [raʊnd] [ænd; ənd] ['ʃəʊldəz] [ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði] [pɑ:ts] [məʊst] ['kɒmənli] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)][draɪd] [bi:f]
The round and shoulders are the parts most commonly used for dried beef
这 圆形的 和 肩膀 是 这 部分 最多 通常 用过的 为了 干燥 牛肉
.
:
.

牛肉干最常用的部位是牛臀肉和牛肩肉。

[ðə; ði] ['pi:sɪz] [ʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʌt] [wɪð] [ðə; ði] [greɪn] ,
The pieces should be cut with the grain ,
这 件 应该 是 切 和 这 粮食 ,
切块时要顺着木纹方向。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['mʌs(ə)l] ['faɪbərz] [wɪl] [bi:; bi] [kʌt] ['krɒswaɪz] [wen] [ðə; ði] [draɪd] [bi:f] [ɪz] [slaɪst] [fɔ:(r); fə(r)]
so that the muscle fibers will be cut crosswise when the dried beef is sliced for
所以 那 这 肌肉 纤维 将要 是 切 横向 什么时候 这 干燥 牛肉 是 切片 为了
[ˈteɪb(ə)l][ju:z] .
table use .
桌子 使用 .

这样，当风干牛肉切片上桌时，肌肉纤维就会被横向切断。

[aɪ 'ti:] [ʊd; ʃəd][bi:; bi] [kʌt] [ɪn] [ə'baʊt] [ðə; ði] [seɪm] ['saɪzɪz] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] [kɔ:nd] [bi:f] ,
It should be cut in about the same sizes as for corned beef ,
它 应该 是 切 在 关于 这 相同的 尺寸 作为 为了 咸 牛肉 ,
应该切成和腌牛肉差不多大小的块状。

[ænd; ənd] [pækt] [ɪn] ['ves(ə)lɪz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
and packed in vessels in the same manner .
和 包装 在 船只 在 这 相同的 方式 .
并以相同方式装入容器。

[ðə; ði] ['pɪkl] [ʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t]
The pickle should be made as follows : for each one hundred pounds of meat
这 泡菜 应该 是 制成 作为 跟随 : 为了 每个 一 百 磅 的 肉
,
:
,

腌肉的制作方法如下：每100磅肉，

[weɪ] [aʊt] [sɪks] [paʊndz] [ˈteɪb(ə)l] [sɔ:lt] , [θri:] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈgrænjʊleɪtɪd] [ˈʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [tu:]
weigh out six pounds table salt , three pounds of granulated sugar , and two
称重 出去 六 磅 桌子 盐 , 三 磅 的 颗粒状 糖 , 和 二
[ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈsɔ:lt'pi:tə] .
ounces of saltpeter .
盎司 的 硝

称取六磅食盐、三磅砂糖和两盎司硝石。

[mɪks] [ði:z] ['pi:sɪz] ['θʌrəli] .
Mix these pieces thoroughly .
混合 这些 件 彻底 .
将这些材料充分混合。

[br'fɔ:(r)][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [dʒɑ:(r)] ,
Before the meat is placed in the jar ,
前 这 肉 是 放置 在 这 罐 ,
在将肉放入罐子之前，

[i:tʃ] [pi:s] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wel] [rʌbd] [wɪð] [ðə; ði][spais][ˈmɪkstʃə(r)] .
each piece should be well rubbed with the spice mixture .
每个 片 应该 是 出色地 摩擦 和 这 香料 混合物 .

每块肉都要充分涂抹香料混合物。

[dɪˈzɒlv] [ðə; ði][rɪˈmeɪndə(r)][ʊv; əv][ðə; ði][sˈpaɪsɪz][ɪn][fʊ:(r)][ˈgælənz][ʊv; əv] [bɔɪld] [ˈwɔ:tə(r)][ðæt][hæz; hæz]
Dissolve the remainder of the spices in four gallons of boiled water that has
溶解 这 余 的 这 香料 在 四 加仑 的 煮沸 水 那 有
[bi:n] [əˈlaʊd] [tu:; tə][ku:l] .
been allowed to cool .
到过 允许 到 凉爽的 .

将剩余的香料溶解在四加仑冷却后的开水中。

[pɔ:(r)] [ðɪs] [ˈpɪkl] [səˈlu:ʃ(ə)n][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ðə; ði][dʒɑ:(r)][ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:][ɪz] [kəmˈpli:tli] [ˈkʌvəd] .
Pour this pickle solution over the meat in the jar until it is completely covered .
倒 这 泡菜 解决方案 超过 这 肉 在 这 罐 直到 它 是 完全地 涵盖 .

将腌制液倒在罐子里的肉上，直到完全覆盖为止。

[wert] [ðə; ði] [mi:t] [daʊn] , [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [keɪs] [wɪð] [kɔ:nd] [bi:f] .
Weight the meat down , as in the case with corned beef .
重量 这 肉 向下 , 作为 在 这 案件 和 咸 牛肉 .

像腌牛肉一样，用重物压住肉。

[ðə; ði] [ˈpɪkl] [səˈlu:ʃ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wɒtʃt] [ænd; ənd] , [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʊv; əv] [ˈtendənsi] [tu:; tə]
The pickle solution should be watched and , in the case of tendency to
这 泡菜 解决方案 应该 是 观看 和 , 在 这 案件 的 趋势 到
[brɪˈkʌm] [ˈrəʊpi] ,
become ropy ,
变得 绳状的 ,

应密切观察腌制液的情况，如果出现变得粘稠的趋势，

[ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈhændld] [æz; əz][ɪn] [ˈkɔ:rnɪŋ] [bi:f] .
should be handled as in corning beef .
应该 是 处理 作为 在 康宁 牛肉 .

应按腌制牛肉的方式处理。

[ˈɑ:ftə(r)][ten] [deɪz] ,
After ten days ,
后 十 天 ,

十天后，

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪˈmu:vɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈpɪkl] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][æn; ən][ˈeəri][aʊt] -
the meat should be removed from the pickle and hung up in an airy out -
这 肉 应该 是 已移除 从 这 泡菜 和 悬挂 向上 在 一个 轻盈的 出去 -
[haʊs] [tu:; tə][drɪp][ænd; ənd][draɪ] .
house to drip and dry .
房子 到 滴 和 干燥 .

应该将肉从腌菜中取出，挂在通风的室外小屋里沥干水分。

[wen] [draɪ] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn][əˈbaʊt] - [ˈaʊəz] , [aɪ ˈti:][kæn; kən][bi:; bi] [sməʊkt] ,
When dry , which should be in about 24 hours , it can be smoked ,
什么时候 干燥 , 哪个 应该 是 在 关于 - 小时 , 它 能 是 熏制 ,

晾干后（大约需要24小时），就可以熏制了。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʊv; əv] [ˈsməʊkɪŋ] [hæm] .
as in the case of smoking ham .
作为 在 这 案件 的 吸烟 火腿 .

例如熏火腿。

[ðə; ði][ˈdraɪə(r)][ðə; ði][ˈklaɪmət] , [ðə; ði][mɔː(r)] [ˈiːzəli] [kæn; kən][ðə; ði] [miːt] [biː; bi][draɪd][ænd; ənd]
The drier the climate , the more easily can the meat be dried and
这 烘干机 这 气候 , 这 更多的 容易地 能 这 肉 是 干燥 和
[sməʊkt] .
smoked .
熏制 .

气候越干燥，肉类就越容易风干和熏制。

[aɪ ˈtiː][ɪz] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə][draɪ][ænd; ənd] [sməʊk] [miːt] [ɪn][ðə; ði][ˈkæntən][ˈriːdʒən] [ənˈles] [dʌn] [ɪn]
It is difficult to dry and smoke meat in the Canton region unless done in
它 是 难的 到 干燥 和 抽烟 肉 在 这 广州 地区 除非 完毕 在
[dɪˈsembə(r)][ænd; ənd][ˈdʒænjuəri] ,
December and January ,
十二月 和 一月 ,
[ɪn] [dʒɪˈlɒn] [ɪn]
在 广州地区 , 除非在十二月和一月进行 , 否则很难风干和熏制肉类。

[brɪˈfɔː(r)][ðə; ði][reɪnz] [brɪˈɡɪn] . { - } § - .
before the rains begin . { 26 } § 39 .
前 这 雨 开始 . { - } § - .

雨季来临之前。{26}§ 39.

[pleɪn][sɔːlt] [pɔːk]
Plain Salt Pork
清楚的 盐 猪肉

原味咸猪肉

[rʌb] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [miːt] [wɪð] [faɪn] [ˈkɒmən] [sɔːlt][ænd; ənd] [pæk] [ˈkləʊsli] [ɪn][ə; eɪ] [ˈbærəl] .
Rub each piece of meat with fine common salt and pack closely in a barrel .
擦 每个 片 的 肉 和 美好的 常见的 盐 和 盒 密切 在 一个 桶 .

将每块肉用细盐涂抹均匀，然后紧密地装入桶中。

[let] [stænd][ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
Let stand over night .
让 站立 超过 夜晚 .

静置过夜。

[ðə; ði][nekst] [deɪ] ,
The next day ,
这 下一个 天 ,

第二天，

[weɪ] [aʊt] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈsɔːltˈpiːtə] [tuː; tə] [iːtʃ] [wʌn]
weigh out twelve pounds of salt and three ounces of saltpeter to each one
称重 出去 十二 磅 的 盐 和 三 盎司 的 硝 到 每个 一
[ˈhʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [miːt] ,
hundred pounds of meat ,
百 磅 的 肉 ,

每100磅肉配12磅盐和3盎司硝石，

[ænd; ənd] [dɪˈzɒlv] [ɪn][fɔː(r)][ˈɡælənz] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
and dissolve in four gallons of boiling water .
和 溶解 在 四 加仑 的 沸腾 水 .

并将其溶解于四加仑沸水中。

[wen] [kəʊld] , [pɔː(r)] [ðɪs] [ˈpɪkl] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] ,
When cold , pour this pickle over the meat ,
什么时候 寒冷的 , 倒 这 泡菜 超过 这 肉 ,

待腌菜冷却后，将其浇在肉上。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [weɪt] [daʊn] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [miːt] [ˈʌndə(r)][ðə; ði][ˈbraɪn] .
cover and weight down to keep the meat under the brine .
覆盖 和 重量 向下 到 保持 这 肉 在下面 这 盐水 .

盖上盖子并用重物压住，使肉浸没在盐水中。

[ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [pæk] [best] [ɪf] [kʌt] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ə'baʊt][sɪks] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] . § - .
The meat will pack best if cut into pieces about six inches square . § 40 .
这 肉 将要 盒 最好的如果 切 进入 件 关于 六 英寸 正方形 . § - .

将肉切成约六英寸见方的块状，便于包装。 § 40.

[draɪ] [kjʊəd] [pɔ:k]
Dry Cured Pork
干燥 治愈 猪肉

干腌猪肉

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] , [weɪ] [kʌt] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔ:lt] ,
For each one hundred pounds of meat , weigh cut eight pounds of salt ,
为了 每个 一 百 磅 的 肉 , 称重 切 八 磅 的 盐 ,
每100磅肉，称取8磅盐。

[tu:] [paʊndz] [ɒv; əv]['grænʃʊləɪtɪd]['ʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɔ:lt'pi:tə] .
two pounds of granulated sugar , and two ounces of saltpeter .
二 磅 的 颗粒状 糖 , 和 二 盎司 的 硝 .
两磅砂糖和两盎司硝石。

[mɪks] ['θʌrəli] , [ænd; ənd][rʌb][ðə; ði] [mi:t] [wʌns] ['evri] [θri:] [deɪz] ,
Mix thoroughly , and rub the meat once every three days ,
混合 彻底 , 和 擦 这 肉 一次 每一个 三 天 ,
充分搅拌，每三天给肉涂抹一次。

['ju:zɪŋ][ə; eɪ] [θɜ:d] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][æt; ət] [i:tʃ] ['rʌbɪŋ] .
using a third of the mixture at each rubbing .
使用 一个 第三 的 这 混合物 在 每个 擦 .
每次擦拭时使用三分之一的混合物。

[ki:p] [ðə; ði] [mi:t] [ɒn][ə; eɪ] [elf] , [ɔ:(r)][ɪn][ə; eɪ]['ves(ə)l] , [waɪl] ['kjʊərɪŋ] .
Keep the meat on a shelf , or in a vessel , while curing .
保持 这 肉 在 一个 架子 , 或者 在 一个 血管 , 尽管 养护 .
腌制时，将肉放在架子上或容器中。

[ɑ:ftə(r)][ðə; ði][lɑ:st] ['rʌbɪŋ] , [ə'lʌʊ] [ðə; ði] [mi:t] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn][ə; eɪ]['ves(ə)l][fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten]
After the last rubbing , allow the meat to remain in a vessel for about ten
后 这 最后的 擦 , 允许 这 肉 到 保持 在 一个 血管 为了 关于 十
[deɪz] ,
days ,
天 ,
最后一次涂抹后，将肉放在容器中腌制约十天。

[wen] [aɪ 'ti:][ɪz] [kjʊəd] [ænd; ənd] ['redi] [tu:; tə] [sməʊk] .
when it is cured and ready to smoke .
什么时候 它 是 治愈 和 准备好 到 抽烟 .
当它风干并可以熏制时。

[tu:; tə][kjʊə(r)] ['naɪsli] ,
To cure nicely ,
到 治愈 很好 ,
为了彻底治愈，

[aɪ 'ti:][ɪz][dɪ'zʌɪərəb(ə)][tu:; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [ku:l] [ænd; ənd]['rɑ:ðə(r)] [mɔɪst] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [tu:; tə] [ki:p]
it is desirable to have a cool and rather moist place in which to keep
它 是 理想 到 有 一个 凉爽的 和 相当 潮湿 地方 在 哪个 到 保持
[aɪ 'ti:] .
it :
它 :

最好将其存放在阴凉潮湿的地方。

[ðɪs] ['resəpi] [ʃəd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [juːst] [weə(r)] [ðə; ði] [miːt] [mʌst; məst] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [draɪ]
This recipe should not be used where the meat must be kept in a warm dry
这 食谱 应该 不是 是 用过的 在哪里 这 肉 必须 是 保留 在 一个 温暖的 干燥
[plɜːs] ,
place ,
地方 ,

如果肉类需要保存在温暖干燥的地方，则不应使用此食谱。

[æz; əz] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrvətɪv] [wɪl] [nɒt] ['penətretɪ] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['juːnɪfɔːmli] ['ʌndə(r)] [sʌt] [kən'dɪʃ(ə)nz] .
as the preservatives will not penetrate easily and uniformly under such conditions .
作为 这 防腐剂 将要 不是 穿透 容易地 和 均匀地 在下面 这样的 状况 .
§ - .
§ **41** .
§ - .

因为在这种条件下，防腐剂不容易均匀渗透。 § 41.

['ʃʊɡə(r)] [kɜːəd] [pɔːk]
Sugar Cured Pork
糖 治愈 猪肉

糖腌猪肉

[rʌb] [iːtʃ] [piːs] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Rub each piece with salt and allow to remain over night .
擦 每个 片 和 盐 和 允许 到 保持 超过 夜晚 .

将每块肉都抹上盐，然后放置过夜。

[ə; eɪ] [wet] ['pɪkl] , [ɔː(r)] [braɪn] ,
A wet pickle , or brine ,
一个 湿的 泡菜 , 或者 盐水 ,

湿腌菜，或盐水，

[meɪ] [ɔːlsəʊ] [biː; bi] [fɔːst] ['ɪntuː][ðə; ði] [hæmz] [ænd; ənd] ['ʃəʊldəz] [kləʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [bəʊn] [wɪð] [ə; eɪ]
may also be forced into the hams and shoulders close to the bone with a
可能 还 是 强制 进入 这 火腿 和 肩膀 关闭 到 这 骨 和 一个
['speʃ(ə)l] [pʌmp] ,
special pump ,
特别的 泵 ,

也可以用特制泵将肉汁注入腿筋和肩胛骨附近。

['juːzɪŋ] [frɒm; frəm] [faɪv] [tuː; tə] - ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɪkl] [ɔː(r)] [braɪn] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [piːs] ,
using from 5 to 10 ounces of the pickle or brine for each piece ,
使用 从 5 到 - 盎司 的 这 泡菜 或者 盐水 为了 每个 片 ,
每块肉使用5到10盎司的腌菜汁或盐水。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [dɪ'pendɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [piːs] .
the amount depending on the size of the piece .
这 数量 取决于 在 这 尺寸 的 这 片 .

金额取决于物品的大小。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɔːnɪŋ] [pæk] [ɪn] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [hæmz] [ænd; ənd] ['ʃəʊldəz] [æt; ət] [ðə; ði]
The following morning pack in a vessel with the hams and shoulders at the
这 下列的 早晨 盒 在 一个 血管 和 这 火腿 和 肩膀 在 这
['bɒtəm] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['beɪkən] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] .
bottom and the bacon on the top .
底部 和 这 熏肉 在 这 顶部 .

第二天早上，将火腿和猪肩肉放入容器中，放在底部，培根放在顶部。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)

第3/4页

[fɔː(r); fə(r)] [i:tʃ] [wʌn] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] , [wei] [aʊt] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
For each one hundred pounds of meat , weigh out eight pounds of salt ,
为了 每个 一 百 磅 的 肉 , 称重 出去 八 磅 的 盐 ,
每100磅肉, 称取8磅盐。

[tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn] [ˈʊɡə(r)] , [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈsɔːltˈpiːtə] , [ænd; ɐnd][wʌn] - [hʌf] [paʊnd]
two pounds of brown sugar , two ounces of saltpeter , and one - half pound
二 磅 的 棕色的 糖 , 二 盎司 的 硝 , 和 一 - 一半 磅
[ˈberkɪŋ] [ˈsəʊdə] .
baking soda .
烘烤 苏打 .

两磅红糖, 两盎司硝石, 半磅小苏打。

[dɪˈzɒlv] [ɔːl][ɪn][fɔː(r)] [ˈɡælənz] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ɐnd][ˈklʌvə(r)][ðə; ði] [mi:t] [wɪð] [ðɪs] [wet] [ˈpɪkl] .
Dissolve all in four gallons of water , and cover the meat with this wet pickle .
溶解 全部 在 四 加仑 的 水 , 和 覆盖 这 肉 和 这 湿的 泡菜 .
将所有材料溶解在四加仑水中, 然后用这种湿腌料覆盖肉。

[ɪn] [wɔːm] [ˈweðə(r)] , [ðə; ði] [ˈpɪkl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [ænd; ɐnd] [ˈθʌrəli] [kuːld] [brɪˈfɔː(r)] [ˈjuːzɪŋ] .
In warm weather , the pickle should be boiled and thoroughly cooled before using .
在 温暖的 天气 , 这 泡菜 应该 是 煮沸 和 彻底 冷却 前 使用 .
天气暖和时, 泡菜应该先煮沸, 然后彻底冷却后再食用。

[ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ɐnd] [stəʊn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [wert] [daʊn] [ðə; ði] [mi:t] .
A board and stone should be used to weight down the meat .
一个 木板 和 石头 应该 是 用过的 到 重量 向下 这 肉 .
应该用木板和石头压住肉。

[ˈberkən] [strips] [ʃʊd; ʃəd] [rɪˈmeɪn] [ɪn][ðə; ði] [ˈpɪkl] [frɒm; frəm] [θriː] [tuː; tə][fɔː(r)] [wiːks] ,
Bacon strips should remain in the pickle from three to four weeks ,
熏肉 条状物 应该 保持 在 这 泡菜 从 三 到 四 周 ,
培根条应该在腌菜里浸泡三到四周。

[ænd; ɐnd][ðə; ði][hæmz][ænd; ɐnd] [ˈʃəʊldəz] [faɪv][tuː; tə][ˈsev(ə)n] [wiːks] , [dɪˈpendɪŋ] [ɒn][ðeə(r)][saɪz] .
and the hams and shoulders five to seven weeks , depending on their size .
和 这 火腿 和 肩膀 五 到 七 周 , 取决于 在 他们的 尺寸 .
火腿和肩肉的成熟期为五到七周, 具体取决于它们的大小。

[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [ðə; ði] [mi:t] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [sməʊkt] .
If desired , the meat may then be smoked .
如果 想要的 , 这 肉 可能 然后 是 熏制 .
如果需要, 还可以将肉熏制。

[brɪˈfɔː(r)] [ˈbiːɪŋ] [sməʊkt] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [səʊkt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsevrəl] [ˈaʊəz] [ɪn] [kliːn] [ˈwɔːtə(r)][æt; ət]
Before being smoked meat should be soaked for several hours in clean water at
前 存在 熏制 肉 应该 是 浸泡过 为了 一些 小时 在 干净的 水 在
[əˈbaʊt] - [dɪˈɡriːz] [ˈfærənhaɪt] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] { - }
about 80 degrees Fahrenheit to remove { 27 }
关于 - 学位 华氏度 到 消除 { - }
熏肉之前应该在华氏80度左右的清水中浸泡几个小时, 以去除{27}

[ðə; ði] [ɪk'ses] [sɔ:lt][ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [ðʌs] [meɪk] [ðə; ði] [mi:t] [mɔ:(r)]
the excess salt on the surface of the meat and thus make the meat more
这 过量的 盐 在 这 表面 的 这 肉 和 因此 制作 这 肉 更多的
[ˈpælətəb(ə)] .
palatable .
可口的 .

去除肉表面的多余盐分，从而使肉更美味。

[ɪn] ['səʊkɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [ə'baʊt][wʌn] - [hɑ:f][paɪnt][ɒv; əv][ˈwɔ:tə(r)][ʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [i:t]
In soaking the meat about one - half pint of water should be used for each
在 浸泡 这 肉 关于 一 - 一半 品脱 的 水 应该 是 用过的 为了 每个
[paʊnd] [ɒv; əv] [mi:t] . [wʌn][ðə; ði][ˈkæntən] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ] [hæz; həz][hæd; həd] ['veri] [gʊd] [sək'ses]
pound of meat . 1 The Canton Christian College has had very good success
磅 的 肉 . 1 这 广州 基督教 大学 有 有 非常 好的 成功
[wɪð] [ðɪs] [kjʊə(r)] . § - .
with this cure . § 42 .
和 这 治愈 . § - .

浸泡肉时，每磅肉应使用约半品脱水。1 坎顿基督教学院用这种方法取得了非常好的效果。§ 42.

[pɔ:k] ['sɒsɪdʒ]
Pork Sausage
猪肉 香肠

猪肉香肠

[pɔ:k] ['sɒsɪdʒ] [ʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [kli:n] , [freɪ] [pɔ:k] ['əʊnli] .
Pork sausage should be made from clean , fresh pork only .
猪肉 香肠 应该 是 制成 从 干净的 , 新鲜的 猪肉 仅有的 .

猪肉香肠应该只用干净、新鲜的猪肉制作。

[ðə; ði] [pɑ:ts] ['dʒen(ə)rəli] [ju:st] [ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] , [nek] , [ænd; ənd] [li:n] [mi:t] ['trɪmɪŋz] .
The parts generally used are the shoulder , neck , and lean meat trimmings .
这 部分 一般来说 用过的 是 这 肩膀 , 脖子 , 和 倾斜 肉 装饰 .
一般使用的部位是肩部、颈部和瘦肉边角料。

[ə'baʊt] [θri:] [paʊndz] [ɒv; əv] [li:n] [mi:t] [ʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][fæt] [mi:t] .
About three pounds of lean meat should be used to one pound of fat meat .
关于 三 磅 的 倾斜 肉 应该 是 用过的 到 一 磅 的 胖的 肉 .
大约三磅瘦肉配一磅肥肉。

[mɪks][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [li:n] [mi:t] [tə'geðə(r)][ɪn] ['tʃɒpɪŋ] .
Mix the fat and lean meat together in chopping .
混合 这 胖的 和 倾斜 肉 一起 在 切碎 .

剁肉时要把肥肉和瘦肉混合在一起。

[wɪð] [sʌm; səm] [k'ʌtəz] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə][rʌn][ðə; ði] [mi:t] [θru:] [twɑɪs] [ɪn][ˈɔ:də(r)][tu:; tə]
With some cutters it is necessary to run the meat through twice in order to
和 一些 切割器 它 是 必要的 到 跑步 这 肉 通过 两次 在 命令 到
[meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [faɪn] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd][tu:; tə][mɪks] ['θʌrəli] [ðə; ði] [li:n] [wɪð] [ðə; ði][fæt] [mi:t] .
make it fine enough and to mix thoroughly the lean with the fat meat .
制作 它 美好的 足够的 和 到 混合 彻底 这 倾斜 和 这 胖的 肉 .

有些切割机需要将肉切割两次，才能使其足够细腻，并将瘦肉和肥肉充分混合。

['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bi:n] [kʌt][ðə; ði][fɜ:st] [taɪm] , [sprɛd] ['θɪnli] [ænd; ənd] ['si:z(ə)n] .
After it has been cut the first time , spread thinly and season .
后 它 有 到过 切 这 第一的 时间 , 传播 薄薄的 和 季节 .

第一次切好后，薄薄地铺开并调味。

[fɔ:(r); fə(r)] [i:t] - [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] , [ju:z][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] [paʊndz] [ɒv; əv][pjʊə(r)] ,
For each 100 pounds of meat , use one and one - half pounds of pure ,
为了 每个 - 磅 的 肉 , 使用 一 和 一 - 一半 磅 的 纯的 ,
每100磅肉，使用1.5磅纯.....

[fain] [sɔ:lt] , [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [graʊnd] [blæk] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [tu:] [paʊndz] [ɒv; əv] [pjʊə(r)] [li:f]
fine salt , four ounces of ground black pepper , and two pounds of pure leaf
 美好的 盐 , 四 盎司 的 地面 黑色的 胡椒 , 和 二 磅 的 纯的 叶子
 [seɪdʒ] , [rʌbd] [fain] .
sage , rubbed fine .
 圣人 , 摩擦 美好的 .

细盐、四盎司磨碎的黑胡椒和两磅纯鼠尾草叶，磨成细粉。

[ðə; ði] [ˈsiːzənɪŋ] [ʊd; əd][biː; bi][ˈsprɪŋk(ə)ld][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [mi:t] , [ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] [əˈɡen] [rʌn]
The seasoning should be sprinkled over the meat , and the meat again run
 这 调料 应该 是 撒上 超过 这 肉 , 和 这 肉 再次 跑步
 [θruː] [ðə; ði][ˈkʌtə(r)] ,
through the cutter ,
 通过 这 刀具 ,

将调味料撒在肉上，然后再次将肉通过切割机切割。

[ɪn][ˈɔːdə(r)][tuː; tə][mɪks][ðə; ði][spaɪs] [ˈθʌrəli] [wɪð] [ðə; ði] [mi:t] .
in order to mix the spice thoroughly with the meat .
 在 命令 到 混合 这 香料 彻底 和 这 肉 .
 为了使香料与肉充分混合。

[fɔ:(r); fə(r)] [ɪ'mi:diət] [ju:z] , [ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [meɪ] [bi:; bi] [pækt] [ə'weɪ] [ɪn][dʒ'a:z] .
For immediate use , the sausage may be packed away in jars .
 为了 即时 使用 , 这 香肠 可能 是 包装 离开 在 罐子 .
 香肠可立即装入罐中保存。

[aɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [kept] [fɔ:(r); fə(r)] [sʌm; səm] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑ:(r)] [ɪf] ['meltɪd] [lɑ:d] [ɪz] [pɔ:] ['əʊvə(r)]
It may be kept for some time in a jar if melted lard is poured over
 它 可能 是 保留 为了 一些 时间 在 一个 罐 如果 融化 猪油 是 倾倒 超过
 [ðə; ði] [tɒp] ,
the top ,
 这 顶部 ,

如果将融化的猪油浇在罐子里，可以保存一段时间。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə][ɪk'skluːd][ðə; ði][eə(r)] .
so as to exclude the air .
 所以 作为 到 排除 这 空气 .

以便排除空气。

[ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [meɪ] ['ɔ:lsəv][bi:; bi] [stʌft] ['ɪntu:] ['mʌzliŋ] [bægz] [ə'baʊt] [tu:] ['ɪntʃɪz] [ɪn][dar'æmɪtə(r)] .
The sausage may also be stuffed into muslin bags about two inches in diameter .
这香肠可能还 是 填充 进入 细棉布 包 关于 二 英寸 在 直径 .

香肠也可以装进直径约两英寸的棉布袋里。

[ɪf] [ðə; ði] [stʌft] [bægz][ɑ:(r); ə(r)] ['kəʊtɪd] [wɪð] ['pærəfɪn] , [ðeɪ] [wɪl] [ki:p] [fɔ:(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm] . §
If the stuffed bags are coated with paraffin , they will keep for some time . §
 如果 这 填充 包 是 涂层 和 石蜡 , 他们 将要 保持 为了 一些 时间 . §
 - .
43 .
 - .

如果将装满东西的袋子涂上石蜡，它们就能保存一段时间。§ 43.

[mɪkst]	[mi:t]	['sɒsɪdʒ]
Mixed	Meat	Sausage
混合	肉	香肠

混合肉香肠

[mɪkst] [ˈsɒsɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ][ˈmɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [pɔːk] [ænd; ənd] [biːf] [ɪn][ˈɔːlməʊst]
Mixed sausage may be made from a mixture of pork and beef in almost
混合 香肠 可能 是 制成 从 一个 混合物 的 猪肉 和 牛肉 在 几乎
[ˈeni] [prəˈpɔːʃ(ə)n] .
any proportion .
任何 部分 .

混合香肠可以由猪肉和牛肉按几乎任何比例混合制成。

[ˈsɒsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt] [kənˈteɪn] [tuː] [mʌtʃ] [fæt] .
Sausage should not contain too much fat .
香肠 应该 不是 包含 也 很多 胖的 .

香肠不宜含有过多脂肪。

[ə; eɪ] [gʊd] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [ɪz] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn] [pɔːk] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][fæt] [pɔːk] ,
A good proportion is two pounds of lean pork , one pound of fat pork ,
一个 好的 部分 是 二 磅 的 倾斜 猪肉 , 一 磅 的 胖的 猪肉 ,
比较合适的比例是两磅瘦猪肉，一磅肥猪肉。

[ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [biːf] . § - .
and one pound of lean beef . § 44 .
和 一 磅 的 倾斜 牛肉 . § - .

以及一磅瘦牛肉。 § 44.

[bəˈləʊnjə; bəˈlɒnjə] [ˈsɒsɪdʒ]
Bologna Sausage
博洛尼亚 香肠

博洛尼亚香肠

[tuː; tə] [iːtʃ] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn] [biːf] , [juːz][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][fæt] [pɔːk] [ɔː(r)][ˈbeɪkən] .
To each ten pounds of lean beef , use one pound of fat pork or bacon .
到 每个 十 磅 的 倾斜 牛肉 , 使用 一 磅 的 胖的 猪肉 或者 熏肉 .

每十磅瘦牛肉，配一磅肥猪肉或培根。

[tʃɒp] [ˈfaɪnli] [ænd; ənd][ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
Chop finely and season with three ounces of salt , two ounces pepper , and a
劈 精细地 和 季节 和 三 盎司 的 盐 , 二 盎司 胡椒 , 和 一个

[ˈlɪt(ə)l] [graʊnd] [ˌkɒriˈændə(r)] .
little ground coriander .
小的 地面 香菜 .

切碎，用三盎司盐、两盎司胡椒粉和少许芫荽粉调味。

[stʌf] [ˈkeɪsɪŋ] , [ænd; ənd][taɪ] [ˈevri] [ten][ɔː(r)] [twelv] [ˈɪntʃɪz] .
Stuff casing , and tie every ten or twelve inches .
东西 套管 , 和 领带 每一个 十 或者 十二 英寸 .

将肠衣填满，每隔十到十二英寸扎紧一次。

[hæŋ] [ðə; ði] [stʌft] [ˈkeɪsɪŋ] [streɪt] .
Hang the stuffed casings straight .
悬挂 这 填充 肠衣 直的 .

将灌肠好的肠衣笔直挂起来。

[sməʊk] [fɔː(r); fə(r)][ten][ɔː(r)] [twelv] [ˈaʊəz] .
Smoke for ten or twelve hours .
抽烟 为了 十 或者 十二 小时 .

吸烟十到十二个小时。

[kʊk] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [ˈsɒsɪdʒ] [fləʊts] .
Cook in boiling water until the sausage floats .
厨师 在 沸腾 水 直到 这 香肠 浮标 .

将香肠放入沸水中煮至浮起。

[draɪ][ɒn] [kli:n] [heɪ] [ɔ:(r)] [strɔ:] [ɪn][ðə; ði][sʌn][ænd; ənd] [hæŋ] [ə'weɪ][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd]
Dry on clean hay or straw in the sun and hang away in a cool place until wanted
干燥 在 干净的 干草 或者 稻草 在 这 太阳 和 悬挂 离开 在 一个 凉爽的 地方 直到 通缉
· { - } § - .
· { **28** } § **45** .
· { - } § - .

在阳光下用干净的干草或稻草晾干，然后挂在阴凉处保存，直到需要时再取出。{28}§ 45.

[blʌd] ['sɒsɪdʒ]
Blood Sausage
血 香肠

血肠

[blʌd] ['sɒsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'ɡri:diənts] : - [paʊndz] [ɒv; əv] [kjʊəd] [pɔ:k] [ɔ:(r)]
Blood sausage is made with the following ingredients : 25 pounds of cured pork or
血 香肠 是 制成 和 这 下列的 原料 : - 磅 的 治愈 猪肉 或者
['ʃəʊldə(r)] [fæt] ,
shoulder fat ,
肩膀 胖的 ,

血肠的制作原料如下：25磅腌制猪肉或肩部脂肪，

['sev(ə)n] [paʊndz] [kjʊəd] [fæt][skɪnz] , [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [blʌd] , [wʌn] - [hɑ:f] [paʊnd] ['ʌnjənz] , [wʌn]
seven pounds cured fat skins , six pounds of blood , one - half pound onions , one
七 磅 治愈 胖的 皮肤 , 六 磅 的 血 , 一 - 一半 磅 洋葱 , 一
[paʊnd] [sɔ:lt] ,
pound salt ,
磅 盐 ,

七磅腌制脂肪皮，六磅血，半磅洋葱，一磅盐，

[wʌn] - [hɑ:f] [aʊns] [waɪt] ['pepə(r)] , [wʌn] [aʊns] [swi:t] ['mɑ:dʒərəm] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] [aʊns]
one - half ounce white pepper , one ounce sweet marjoram , and one - half ounce
一 - 一半 盎司 白色的 胡椒 , 一 盎司 甜的 马郁兰 , 和 一 - 一半 盎司
[kləʊvz] .
cloves .
丁香 .

半盎司白胡椒粉，一盎司甜马郁兰，半盎司丁香。

[kʊk] [ðə; ði][fæt][fɔ:(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][skɪnz] [tu:] ['aʊəz] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)]
Cook the fat for one hour and the skins two hours at a temperature
厨师 这 胖的 为了 一 小时 和 这 皮肤 二 小时 在 一个 温度
[ɒv; əv] 200° ['færənhaɪt] .
of 200° Fahrenheit .
的 200° 华氏度 .

将脂肪在华氏200度的温度下煮1小时，将皮煮2小时。

[wen] [kʊkt] , [pʊt] [θru:] [ə; eɪ]['graɪndə(r)] , ['graɪndɪŋ] [kwɔ:t] [faɪn] .
When cooked , put through a grinder , grinding quite fine .
什么时候 煮熟 , 放 通过 一个 磨床 , 研磨 相当 美好的 .

煮熟后，用研磨机磨成细粉。

[ðen] [,eɪ di: 'di:] [ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Then add the blood and seasoning and mix thoroughly .
然后 添加 这 血 和 调料 和 混合 彻底 .

然后加入血和调味料，充分搅拌均匀。

[stʌf] ['ɪntu:] [lɑ:dʒ] [bi:f] ['keɪsɪŋ] [ænd; ənd][bɔ:l] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔ:tə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [mi:t] [wɒz; wəz]
Stuff into large beef casings and boil in the same water in which meat was
东西 进入 大的 牛肉 肠衣 和 熬 在 这 相同的 水 在 哪个 肉 曾是
[kʊkt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [fləʊts] .
cooked until the sausage floats .
煮熟 直到 这 香肠 浮标 .

将馅料灌入大的牛肠衣中，然后在煮肉的水中煮至香肠浮起。

[ðen] [dɪp][ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [ɪn][kəʊld][ˈwɔ:tə(r)][ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tu;; tə] [ku:l] . § - .
Then dip the sausage in cold water and hang up to cool . § 46 .
然后 蘸 这 香肠 在 寒冷的 水 和 悬挂 向上 到 凉爽的 . § - .

然后将香肠浸入冷水中，挂起来冷却。 § 46.

[sməʊkt] [ɔ:(r)] ['kʌntri] ['sɒsɪdʒ]
Smoked or Country Sausage
熏制 或者 国家 香肠

烟熏香肠或乡村香肠

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'ɡri:diənts] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [sməʊkt] [ɔ:(r)] ['kʌntri] ['sɒsɪdʒ] : - [paʊndz]
The following ingredients are used in making smoked or country sausage : 85 pounds
这 下列的 原料 是 用过的 在 制作 熏制 或者 国家 香肠 : - 磅
[li:n] [pɔ:k] ,
lean pork ,
倾斜 猪肉 ,

制作烟熏香肠或乡村香肠需要以下原料：85磅瘦猪肉，

- [paʊndz] [bi:f] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f][tu;; tə] [tu:] [paʊndz] [sɔ:lt] , [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [blæk] ['pepə(r)] ,
15 pounds beef , one and one - half to two pounds salt , four ounces black pepper ,
- 磅 牛肉 , 一 和 一 一半 到 二 磅 盐 , 四 盎司 黑色的 胡椒 ,
15磅牛肉，1.5到2磅盐，4盎司黑胡椒，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [swi:t] ['mɑ:dʒərəm] .
and one ounce sweet marjoram .
和 一 盎司 甜的 马郁兰 .

以及一盎司甜马郁兰。

[kʌt] [ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['si:zənɪŋ] ['əʊvə(r)][aɪ 'ti:] .
Cut the meat into small pieces and sprinkle seasoning over it .
切 这 肉 进入 小的 件 和 撒 调料 超过 它 .

将肉切成小块，撒上调味料。

[ðen] [graɪnd] ['faɪnli] .
Then grind finely .
然后 研磨 精细地 .

然后磨成细粉。

[pʊt] [ə'weɪ] [ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔ:(r)][tu;; tə] ['θɜ:ti] - [sɪks] ['aʊəz] , [ðen] [eɪ di: 'di:]
Put away in a cool place for twenty - four to thirty - six hours , then add
放 离开 在 一个 凉爽的 地方 为了 二十 四 到 三十 六 小时 , 然后 添加
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ˈwɔ:tə(r)] ,
a little water ,
一个 小的 水 ,

放在阴凉处24至36小时，然后加少量水。

[ænd; ənd] [stʌf] ['ɪntu:][hɒg] ['keɪsɪŋ] [ænd; ənd] [sməʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [ku:l] [sməʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [dɑ:k]
and stuff into hog casings and smoke in a very cool smoke until a dark
和 东西 进入 猪 肠衣 和 抽烟 在 一个 非常 凉爽的 抽烟 直到 一个 黑暗的
[mə'hɒgəni] [ɪz] [əb'teɪnd] . § - .
mahogany is obtained . § 47 .
桃花心木 是 获得 . § - .

然后将馅料灌入猪肠衣中，用低温烟熏至呈深红褐色。 § 47.

['fræŋkfət] [ɔ:(r)] [vi'enə] ['sɒsɪdʒ]
Frankfort or Vienna Sausage
法兰克福 或者 维也纳 香肠

法兰克福香肠或维也纳香肠

[ðɪs] ['pɒpjələ(r)] ['sɒsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'ɡri:diənts] : - [paʊndz] [bi:f] , - [paʊndz]
This popular sausage is made with the following ingredients : 70 pounds beef , 30 pounds
这 受欢迎的 香肠 是 制成 和 这 下列的 原料 : - 磅 牛肉 , - 磅
[fæt] [pɔ:k] ,
fat pork ,
胖的 猪肉 ,

这种广受欢迎的香肠由以下原料制成：70磅牛肉，30磅肥猪肉，

- [paʊndz] ['wɔ:tə(r)] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f][tu;; tə] [tu:] [paʊndz] [sɔ:lt] , [tu:] ['aʊnsɪz] [red] ['pepə(r)] .
20 pounds water , one and one - half to two pounds salt , two ounces red pepper :
- 磅 水 , 一 和 一 - 一半 到 二 磅 盐 , 二 盎司 红色的 胡椒 :
20磅水，1.5至2磅盐，2盎司红辣椒。

[kʌt] [ðə; ði] [bi:f] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [sɔ:lt] ,
Cut the beef into small pieces , salt ,
切 这 牛肉 进入 小的 件 , 盐 ,
将牛肉切成小块，加盐，

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [,aɪ 'ti:][tu;; tə][kjʊə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['fɔ:ti] - [eɪt] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [ru:m] .
and allow it to cure for forty - eight hours in a cool room .
和 允许 它 到 治愈 为了 四十 - 八 小时 在 一个 凉爽的 房间 :
然后将其放在阴凉的房间里晾干 48 小时。

[kʌt] [ðə; ði] [pɔ:k] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [bi:f] [ænd; ənd] [pɔ:k] [θru:] [ə; eɪ]['ɡraɪndə(r)]
Cut the pork into small pieces and put the beef and pork through a grinder
切 这 猪肉 进入 小的 件 和 放 这 牛肉 和 猪肉 通过 一个 磨床
[tə'geðə(r)] .
together :
一起 .

将猪肉切成小块，然后将牛肉和猪肉一起放入绞肉机绞碎。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ]['ves(ə)l][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Put into a vessel and add the water and spices .
放 进入 一个 血管 和 添加 这 水 和 香料 :
放入容器中，加入水和香料。

['ɑ:ftə(r)][,aɪ 'ti:][ɪz][ɔ:l] [mɪkst] , [pʊt][,aɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ]['ɡraɪndə(r)] [ə'gen] [ænd; ənd][ɡraɪnd] [faɪn] .
After it is all mixed , put it through a grinder again and grind fine .
后 它 是 全部 混合 , 放 它 通过 一个 磨床 再次 和 研磨 美好的 :
将所有材料混合均匀后，再次用研磨机研磨成细粉。

[stʌf] ['ɪntu:] [ʃi:p] ['keɪsɪŋ] .
Stuff into sheep casings .
东西 进入 羊 肠衣 :
灌入羊肠衣。

[ðen] , [baɪ] [mi:nz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔ:fɪŋɡə(r)] [ænd; ənd] [θʌm] ,
Then , by means of the forefinger and thumb ,
然后 , 经过 方法 的 这 食指 和 拇指 ,
然后，用食指和拇指，

[pres] [ðə; ði] [stʌft] ['keɪsɪŋ] [tə'geðə(r)] [ə'baʊt] [fɔ:(r)] ['ɪntɪz] [frɒm; frəm][wʌn][end] ,
press the stuffed casing together about four inches from one end ,
按 这 填充 套管 一起 关于 四 英寸 从 一 结尾 ,
将灌肠后的肠衣在距离一端约四英寸处捏合在一起，

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ðɪs] [fɜ:st] [lɪŋk] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [twɪsts] .
and give this first link two or three twists .
和 给 这 第一的 关联 二 或者 三 曲折 :
将第一个链环扭转两到三圈。

[ˈduː; də][ðə; ði] [seɪm] [əˈbaʊt] [ˈevri] [fɔː(r)] [ˈɪntɪz] ,
Do the same about every four inches ,
做 这 相同的 关于 每一个 四 英寸 ,

每隔四英寸重复上述步骤，

[ˈtwɪstɪŋ] [iːtʃ] [səkˈsiːdɪŋ] [lɪŋk][ɪn][ðə; ði] [ˈɒpəzɪt] [dəˈrek(ə)n][frɒm; frəm][ðə; ði] [prɪˈsiːdɪŋ] [lɪŋk] , [ɪn]
twisting each succeeding link in the opposite direction from the preceding link , **in**
扭曲 每个 成功 关联 在 这 对面的 方向 从 这 前 关联 , 在
[ˈɔːdə(r)][tuː; tə] [prɪˈvent] [ʌnˈtwɪstɪŋ] .
order to prevent untwisting .
命令 到 防止 解开 .

为了防止解开，将每个后续链节朝与前一个链节相反的方向扭转。

[ðen] [hæŋ] [ɪn][ə; eɪ] [sməʊk] [haʊs] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] [tuː] [ˈaʊəz] [æt; ət][ə; eɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [nɒt][tuː; tə]
Then hang in a smoke house for about two hours at a temperature not to
然后 悬挂 在 一个 抽烟 房子 为了 关于 二 小时 在 一个 温度 不是 到
[ɪkˈsiːd] 125° [ˈfærənhaɪt] .
exceed 125° Fahrenheit .
超过 125° 华氏度 .

然后将其悬挂在熏房中约两个小时，温度不超过华氏125度。

[ˈɑːftə(r)] [ˈsməʊkɪŋ] , [bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][faɪv][ɔː(r)][ten] [ˈmɪnɪts] ,
After smoking , boil for five or ten minutes ,
后 吸烟 , 熬 为了 五 或者 十 分钟 ,
熏制后，煮沸五到十分钟。

[ðen] [plʌndʒ] [ˈɪntuː][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][ænd; ænd] [hæŋ] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] . { - } § - .
then plunge into cold water and hang in a cool place . { 29 } § 48 .
然后 暴跌 进入 寒冷的 水 和 悬挂 在 一个 凉爽的 地方 . { - } § - .
然后跳入冷水中，悬挂在阴凉处。{29}§ 48.

[ˈlɪvə(r)] [ˈsɒsɪdʒ]
Liver Sausage
肝 香肠

肝肠

[ɒdʒ] [ænd; ænd][endʒ] , [rɪˈzʌltɪŋ] [frɒm; frəm] [ˈtrɪmɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [ˈveəriəs] [kʌts] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒɡ]
Odds and ends , resulting from trimming up the various cuts of the hog
赔率 和 结束 , 结果 从 修剪 向上 这 各种各样的 削减 的 这 猪
[ˈkɑːkəs] ,
carcass ,
尸体 ,

猪胴体各个部位修整后产生的零碎部件

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði][ˈlɪvə(r)][ɪtˈself] , [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈlɪvə(r)] [ˈsɒsɪdʒ] .
as well as the liver itself , can be used in making liver sausage .
作为 出色地 作为 这 肝 本身 , 能 是 用过的 在 制作 肝 香肠 .

除了肝脏本身，还可以用来制作肝肠。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [ɪz] [juːst] , [aɪˈtiː][ʃʊd; ʃəd][fɜːst][biː; bi] [kliːnd] , [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [ˈhedtʃiːz] .
If the head is used , it should first be cleaned , as for headcheese .
如果 这 头 是 用过的 , 它 应该 第一的 是 已清洗 , 作为 为了 头肉冻块 .

如果使用猪头，应先将其清洗干净，就像制作猪头肉冻一样。

[ðə; ði][dʒəʊl] , [wɪtʃ] [ɪz] [ˈpræktɪkli] [ɔːl][fæt] , [meɪ] [biː; bi][kʌt] [ɒf] [ænd; ænd] [meɪd] [ˈɪntuː][sɔːlt] [pɔːk] ,
The jowl , which is practically all fat , may be cut off and made into salt pork ,
这 面颊 , 哪个 是 几乎 全部 胖的 , 可能 是 切 离开 和 制成 进入 盐 猪肉 ,

猪脸颊几乎全是脂肪，可以切下来做成咸猪肉。

[ɔː(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈrendərɪŋ] [lɑːd] .
or used for rendering lard .
或者 用过的 为了 渲染 猪油 .

或用于提炼猪油。

[ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [mi:t] , ['trɪmɪŋz] , ['lɪvə(r)][kʌt][ɪntu:]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][sʌm; səm]
The remainder of the head meat , trimmings , liver cut into slices , and some
这 余 的 这 头 肉 , 装饰 , 肝 切 进入 切片 , 和 一些
[bi:f] [ɔ:(r)] [vi:l] ,
beef or veal ,
牛肉 或者 小牛肉 ,

剩下的头部肉、边角料、切片的肝脏，以及一些牛肉或小牛肉，

[ɪf] [sʌtʃ] [mi:t] [kæn; kən][bi:; bi][hæd; həd] , [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [bɔɪld] .
if such meat can be had , should be boiled .
如果 这样的 肉 能 是 有 , 应该 是 煮沸 .

如果能买到这种肉，应该煮熟食用。

[skɪn] [ðæt] [ɪz] [fri:] [frɒm; frəm][heə(r)] , [ænd; ənd][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði][fæt][hæz; həz] [bi:n] [rɪ'mu:vɪd] ,
Skin that is free from hair , and from which the fat has been removed ,
皮肤 那 是 自由的 从 头发 , 和 从 哪个 这 胖的 有 到过 已移除 ,
去除毛发和脂肪的皮肤

[ɪz][ɔ:lsəʊ] ['sʌmtaɪmz] [ju:st] .
is also sometimes used .
是 还 有时 用过的 .

有时也会使用。

[ðə; ði][skɪn] [wɪl] [kʊk] [brɪ'fɔ:(r)][ðə; ði] [mi:t] ,
The skin will cook before the meat ,
这 皮肤 将要 厨师 前 这 肉 ,

鸡皮会比肉先熟。

[səʊ][aɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] [sæk] [ænd; ənd] [rɪ'mu:vɪd] [wen] ['θʌrəli] [kʊkt] .
so it should be put in a cloth sack and removed when thoroughly cooked .
所以 它 应该 是 放 在 一个 布 解雇 和 已移除 什么时候 彻底 煮熟 .

所以应该把它装进布袋里，彻底煮熟后再取出。

['lɪvə(r)] [kʊks] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [ɔ:t] [taɪm] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] [brɪ'fɔ:(r)][ðə; ði][rest][ɒv; əv]
Liver cooks in a very short time , and should be removed before the rest of
肝 厨师 在 一个 非常 短的 时间 , 和 应该 是 已移除 前 这 休息 的
[ðə; ði] [mi:t] .
the meat .
这 肉 .

肝脏很容易煮熟，应该在其他肉类之前取出。

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [kʊk] [ʌn'tɪl][aɪ 'ti:] ['redɪli] [fɔ:ls][frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊnz] .
The meat should cook until it readily falls from the bones .
这 肉 应该 厨师 直到 它 容易 瀑布 从 这 骨头 .

肉要煮到很容易从骨头上脱落为止。

[ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi] [graʊnd] [ɪn][ə; eɪ] [mi:t] ['graɪndə(r)] .
All the meat should then be ground in a meat grinder .
全部 这 肉 应该 然后 是 地面 在 一个 肉 磨床 .

然后将所有肉放入绞肉机中绞碎。

[fɔ:(r); fə(r)] - [paʊndz] [ɒv; əv] [mi:t] , [ju:z][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hʌ:f] [paʊndz] [sɔ:lt] , [θri:] ['aʊnsɪz]
For 40 pounds of meat , use one and one - half pounds salt , three ounces
为了 - 磅 的 肉 , 使用 一 和 一 - 一半 磅 盐 , 三 盎司
[swi:t] ['mɑ:dʒərəm] ,
sweet marjoram ,
甜的 马郁兰 ,

40磅肉需要用到1.5磅盐和3盎司甜马郁兰。

[wʌn] [aʊns] [ɔ:lspaɪs] , [wʌn] [aʊns] [blæk] ['pepə(r)] ,
one ounce allspice , one ounce black pepper ,
一 盎司 多香果 , 一 盎司 黑色的 胡椒 ,

一盎司多香果，一盎司黑胡椒，

[ænd; ənd][ə'baʊt][wʌn][ˈgælən][brʊθ][ɪn][wɪt][ðə; ði][mi:t][wɒz; wəz][kʊkt] .
and about one gallon broth in which the meat was cooked .
和 关于 一 加仑 肉汤 在 哪个 这 肉 曾是 煮熟 .

还有大约一加仑用来煮肉的肉汤。

[ˈgɑ:lɪk][ɔ:(r)][ˈʌnjənz][kæn; kən][bi;; bi][ˈædɪd][ɪf][dɪ'zaɪəd] .
Garlic or onions can be added , if desired .
蒜 或者 洋葱 能 是 额外 , 如果 想要的 .

根据个人喜好，可以加入大蒜或洋葱。

[ðə; ði][ˈsi:zənɪŋ][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi][wel][wɜ:kt][ˈɪntu:][ðə; ði][mi:t] .
The seasoning should be well worked into the meat .
这 调料 应该 是 出色地 工作 进入 这 肉 .

调味料应该充分渗入肉中。

[,aɪ'ti:][kæn; kən][ðen][bi;; bi][pʊt][ˈɪntu:][dʒ'ɑ:z] , [ˈkʌvəd][wɪð][ˈpærəfɪn][ɔ:(r)][stʌft][ˈɪntu:][bi:f]
It can then be put into jars , covered with paraffin , or stuffed into beef
它 能 然后 是 放 进入 罐子 , 涵盖 和 石蜡 , 或者 填充 进入 牛肉
[ˈkeɪsɪŋ][ɔ:(r)][raʊndz] .
casings or rounds .
肠衣 或者 回合 .

然后可以将其装入罐中，用石蜡覆盖，或灌入牛肠衣或牛臀肉中。

[wen][stʌft][ˈɪntu:][ˈkeɪsɪŋ][ɔ:(r)][raʊndz] ,
When stuffed into casings or rounds ,
什么时候 填充 进入 肠衣 或者 回合 ,

装入弹壳或弹丸后，

[,aɪ'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi][kʊkt][ɪn][ðə; ði][seɪm][ˈwɔ:tə(r)][ðə; ði][mi:t][wɒz; wəz][kʊkt][ɪn][ʌn'tɪl][,aɪ'ti:]
it should be cooked in the same water the meat was cooked in until it
它 应该 是 煮熟 在 这 相同的 水 这 肉 曾是 煮熟 在 直到 它
[fləʊts] .
floats .
浮标 .

应该用煮肉的水煮至面糊浮起。

[ðen][,aɪ'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi][pleɪst][ɪn][kəʊld][ˈwɔ:tə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði][ˈsɒsɪdʒ][ɪz][ˈθʌrəli][ku:ld] . § -
Then it should be placed in cold water until the sausage is thoroughly cooled . § 49
然后 它 应该 是 放置 在 寒冷的 水 直到 这 香肠 是 彻底 冷却 . § -
.
:
.

然后应将其放入冷水中，直至香肠完全冷却。 § 49.

[ˈsʌmə(r)][ˈsɒsɪdʒ]
Summer Sausage
夏天 香肠

夏季香肠

[ˈsʌmə(r)][ˈsɒsɪdʒ][ɪz][meɪd][wɪð][ðə; ði][ˈfɒləʊɪŋ][ɪn'gri:diənts]: - [paʊndz][kɪʊəd][bi:f][fri:]
Summer sausage is made with the following ingredients : 25 pounds cured beef free
夏天 香肠 是 制成 和 这 下列的 原料 : - 磅 治愈 牛肉 自由的
[frɒm; frəm][ˈsɪnju:z] ,
from sinews ,
从 肌腱 ,

夏季香肠的制作原料如下：25磅无筋腌制牛肉，

- [paʊndz] [pɔ:k] [ˈtrɪmɪŋz] , [fɔ:(r)][tu:; tə][sɪks] [ˈaʊnsɪz] [waɪt] [ˈpepə(r)] , [wʌn] [aʊns] [həʊl] [blæk]
15 pounds pork trimmings , four to six ounces white pepper , one ounce whole black
- 磅 猪肉 装饰 , 四 到 六 盎司 白色的 胡椒 , 一 盎司 所有的 黑色的
[ˈpepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

15磅猪肉碎，4至6盎司白胡椒粉，1盎司整粒黑胡椒粉，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [həʊl] [ˈmʌstəd] [si:d] .
and one ounce whole mustard seed .
和 一 盎司 所有的 芥末 种子 .

以及一盎司完整的芥菜籽。

[ðɪs] [ˈsɒsɪdʒ] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɪn][kəʊld] [ˈweðə(r)] [ˈəʊnli] .
This sausage can be made in cold weather only .
这 香肠 能 是 制成 在 寒冷的 天气 仅有的 .

这种香肠只能在寒冷的天气里制作。

[ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] [ɪz][pʊt] [θru:] [ðə; ði][ˈgraɪndə(r)] , [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz] [ˈædɪd] .
All the meat is put through the grinder , and spices added .
全部 这 肉 是 放 通过 这 磨床 , 和 香料 额外 .

将所有肉类放入绞肉机绞碎，并加入香料。

[nəʊ][sɔ:lt][ɪz] [ˈni:ɪdɪd] [æz; əz][ðə; ði] [kʲʊəd] [bi:f] [ɪz][ˈsɔ:lti] [ˈɪnʌf] .
No salt is needed as the cured beef is salty enough .
不 盐 是 需要 作为 这 治愈 牛肉 是 咸 足够的 .

腌牛肉本身就很咸，所以不需要加盐。

[mɪks][,aɪ ˈti:][ɔ:l] [ˈθʌrəli] [ʌnˈtɪl][,aɪ ˈti:][ɪz] [ˈi:vnlɪ] [ˈsi:z(ə)nd] .
Mix it all thoroughly until it is evenly seasoned .
混合 它 全部 彻底 直到 它 是 均匀地 经验丰富的 .

将所有食材充分混合，直至调味均匀。

[sprɛd] [,aɪ ˈti:][aʊt][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈθɜ:ti] - [sɪks][tu:; tə] [ˈfɔ:ti] [ˈaʊəz] .
Spread it out in a cool place for thirty - six to forty hours .
传播 它 出去 在 一个 凉爽的 地方 为了 三十 - 六 到 四十 小时 .

将其摊开在阴凉处三十六至四十小时。

[ðen] [stʌf] [ˈɪntu:][hɒg] [ˈkeɪsɪŋ] [ænd; ənd][let][,aɪ ˈti:] [hæŋ] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
Then stuff into hog casings and let it hang over night .
然后 东西 进入 猪 肠衣 和 让 它 悬挂 超过 夜晚 .

然后将其灌入猪肠衣中，悬挂过夜。

[sməʊk] [wɪð] [kəʊld] [sməʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈsevrəl] [deɪz] .
Smoke with cold smoke for several days .
抽烟 和 寒冷的 抽烟 为了 一些 天 .

用冷烟熏制数日。

[ɪf] [kept] [ɪn][ə; eɪ][draɪ] [pleɪs] , [,aɪ ˈti:][kæn; kən][bi:; bi] [kept] [ðə; ði][jɪə(r)] [raʊnd] .
If kept in a dry place , it can be kept the year round .
如果 保留 在 一个 干燥 地方 , 它 能 是 保留 这 年 圆形的 .

如果存放在干燥的地方，可以全年保存。

[,aɪ ˈti:] [ɪf] [gets][ˈməʊldɪ] , [ˈsɪmplɪ] [waɪp] [ɒf] [ðə; ði][məʊld][brˈfɔ:(r)] [ˈju:zɪŋ] . { - } § - .
It if gets moldy , simply wipe off the mold before using . { 30 } § 50 .
它 如果 获得 发霉的 , 简单地 擦拭 离开 这 模具 前 使用 . { - } § - .

如果发霉了，只需在使用前擦掉霉菌即可。{30}§ 50。

[ˈhedtʃi:z]
Headcheese
头肉冻块

头肉冻块

[ðə; ði] [hed] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒg] , [ænd; ənd] ['trɪmɪŋz] , [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['hedtʃi:z] .
The head of the hog , and trimmings , are used for making headcheese .
这 头 的 这 猪 , 和 装饰 , 是 用过的 为了 制作 头肉冻块 .

猪头和边角料可以用来制作猪头肉冻。

[ðə; ði] [hed] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ʃeɪvd] [kli:n] [ænd; ənd][ˈnɒstrəlz][kʌt] [ɒf] [dʒʌst][ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [aɪz] .
The head should be shaved clean and nostrils cut off just in front of the eyes .
这 头 应该 是 剃光 干净的 和 鼻孔 切 离开 只是 在 正面 的 这 眼睛 .

头部要剃光，鼻孔也要在眼睛前方切掉。

[kʌt] [aʊt][ðə; ði] [aɪz] [ænd; ənd][ɪə(r)] [drʌmz] .
Cut out the eyes and ear drums .
切 出去 这 眼睛 和 耳朵 鼓 .

切除眼睛和耳膜。

[ðə; ði] ['fætɪst] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [lɑ:d] .
The fattest part of the head is generally used for lard .
这 最胖的 部分 的 这 头 是 一般来说 用过的 为了 猪油 .

猪头最肥的部分通常用来制作猪油。

[kli:n] [ðə; ði] [hed] [baɪ] ['səʊkɪŋ] [aɪ ˈti:][ɪn][ˈwɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][sʌm; səm] [taɪm] [tu:; tə][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ɔ:l]
Clean the head by soaking it in water for some time to extract all
干净的 这 头 经过 浸泡 它 在 水 为了 一些 时间 到 提炼 全部
[blʌd] [ænd; ənd][dɜ:t] .
blood and dirt .
血 和 污垢 .

将头部浸泡在水中一段时间，以去除所有血迹和污垢，从而清洗干净。

[ˈɑ:ftə(r)][ðə; ði] [hed] [ɪz] ['θʌrəli] [kli:nd] ,
After the head is thoroughly cleaned ,
后 这 头 是 彻底 已清洗 ,

头部彻底清洁后，

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈwɔ:tə(r)][ænd; ənd] [bʊɪl] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [mi:t] ['seprəts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] .
cover with water and boil until the meat separates from the bones .
覆盖 和 水 和 熬 直到 这 肉 分离 从 这 骨头 .

加水没过食材，煮至肉与骨头分离。

[lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑ:t] [meɪ] [bi:; bi] [kʊkt] [wɪð] [ðə; ði] [hed] .
Lungs and heart may be cooked with the head .
肺 和 心 可能 是 煮熟 和 这 头 .

肺和心脏可以和头部一起烹饪。

[wen] [aɪ ˈti:][ɪz] ['θʌrəli] [kʊkt] , [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [mi:t] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][ˈfju:tʃə(r)]
When it is thoroughly cooked , take out the meat , saving the liquor for future
什么时候 它 是 彻底 煮熟 , 拿 出去 这 肉 , 保存 这 酒 为了 未来
[ju:z] .
use .
使用 .

煮熟后，取出肉，将汤汁留作以后使用。

[tʃɒp] [ðə; ði] [mi:t] ['faɪnli] .
Chop the meat finely .
劈 这 肉 精细地 .

将肉剁碎。

[ˈsi:z(ə)n] [wɪð] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] [paʊndz] [sɔ:lt] , [θri:] ['aʊnsɪz] [blæk] ['pepə(r)] , [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz]
Season with one and one - half pounds salt , three ounces black pepper , four ounces
季节 和 一 和 一 - 一半 磅 盐 , 三 盎司 黑色的 胡椒 , 四 盎司
[ɔ:lspais] ,
allspice ,
多香果 ,

用一磅半盐、三盎司黑胡椒、四盎司多香果调味。

[ænd; ənd][fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [graʊnd] [kləʊvz] ,
and four ounces ground cloves ,
和 四 盎司 地面 丁香 ,

以及四盎司磨碎的丁香，

[tə'geðə(r)] [wɪð] [tu:] ['gælənz][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['evri] - [paʊndz][ɒv; əv] [mi:t] .
together with two gallons of the liquor for every 50 pounds of meat .
一起 和 二 加仑 的 这 酒 为了 每一个 - 磅 的 肉 .
每 50 磅肉配两加仑酒。

[ðə; ði]['mɪksɪŋ] [[ʊd; ʒəd][bi:; bi] [dʌn] ['θʌrəli] , [səʊ][ðæt] ['prɒpə(r)] ['si:zənɪŋ] [ɪz] [sɪ'kjʊəd] .
The mixing should be done thoroughly , so that proper seasoning is secured .
这 混合 应该 是 完毕 彻底 , 所以 那 恰当的 调料 是 安全 .
搅拌要充分，才能确保调味到位。

[stʌf] [ðə; ði] [mi:t] ['ɪntu:] [lɑ:dʒ] [bi:f] ['keɪsɪŋ] ['θʌrəli] [kli:nd] , [hɒg] ['stʌmək] ,
Stuff the meat into large beef casings thoroughly cleaned , hog stomach ,
东西 这 肉 进入 大的 牛肉 肠衣 彻底 已清洗 , 猪 胃 ,
将肉灌入彻底清洗干净的大牛肠衣或猪胃中。

[ɔ:(r)] ['mʌzɪn] [bægz][ə'baʊt] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)] ['ɪntɪz] [ɪn][dar'æmɪtə(r)] .
or muslin bags about three or four inches in diameter .
或者 细棉布 包 关于 三 或者 四 英寸 在 直径 .
或者直径约三四英寸的棉布袋。

['ɑ:ftə(r)] ['stʌfɪŋ] ['ɪntu:] ['keɪsɪŋ] , [,aɪ 'ti:][ʊd; ʒəd][bi:; bi] [bɔɪld] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:][fləʊts] [ɒn][ðə; ði][tɒp] ,
After stuffing into casings , it should be boiled until it floats on the top ,
后 馅 进入 肠衣 , 它 应该 是 煮沸 直到 它 浮标 在 这 顶部 ,
灌入肠衣后，应煮至浮起即可。

[ðen] [pleɪs] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [ʔɔ:t] [taɪm] .
then place in cold water for a short time .
然后 地方 在 寒冷的 水 为了 一个 短的 时间 .
然后放入冷水中浸泡片刻。

[stɔ:(r)] [ə'weɪ] [ɪn][ə; eɪ] [kli:n] , [ku:l] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [jelf] [ɔ:(r)]['teɪb(ə)l] .
Store away in a clean , cool place on a shelf or table .
店铺 离开 在 一个 干净的 , 凉爽的 地方 在 一个 架子 或者 桌子 .
存放在干净阴凉的架子或桌子上。

[ɪf] [ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)][nəʊ] ['keɪsɪŋ] [ɔ:(r)] ['mʌzɪn] [ə'veɪləb(ə)l][ɪn] [wɪtɪ] [tu:; tə] [stʌf] [ðə; ði] [mi:t] ,
If there are no casings or muslin available in which to stuff the meat ,
如果 那里 是 不 肠衣 或者 细棉布 可用的 在 哪个 到 东西 这 肉 ,
如果没有肠衣或棉布可以用来灌肉，

[,aɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [kept] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pænz] . § - .
it can be kept in shallow pans . § 51 .
它 能 是 保留 在 浅的 平底锅 . § - .
它可以保存在浅盘中。 § 51.

['skræp(ə)l]
Scrapple
碎肉

碎肉

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fi:t] [ɒv; əv][hɒgz][ɑ:(r); ə(r)][dʒen(ə)rəli] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['skræp(ə)l] ,
The head and feet of hogs are generally used in making scrapple ,
这 头 和 脚 的 猪 是 一般来说 用过的 在 制作 碎肉 ,
猪头和猪蹄通常用于制作肉糜。

[bʌt; bət]['skræp(ə)l][kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm]['eni] [hɒg] [mi:t] .
but scrapple can be made from any hog meat .
但 碎肉 能 是 制成 从 任何 猪 肉 .
但任何猪肉都可以制成肉糜。

[ðə; ði] [hedz] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi][splɪt] [θru:] [ðə; ði][ˈmɪd(ə)l][ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][ˈket(ə)l] [wɪð]
The heads should be split through the middle and placed in a kettle with
这 头部 应该 是 分裂 通过 这 中间 和 放置 在 一个 壶 和
[səˈfɪ(ə)nt] [ˈwɔ:tə(r)][tu;; tə][ˈkʌvə(r)][ðem; ðəm] .
sufficient water to cover them .
充足的 水 到 覆盖 他们 .

将玉米头从中间劈开，放入锅中，加水没过玉米头即可。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [kʊkt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [mi:t] [fʊ:ls][frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊnz] .
They should be cooked until the meat falls from the bones .
他们 应该 是 煮熟 直到 这 肉 瀑布 从 这 骨头 .

应该煮到肉从骨头上脱落为止。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] [brɒθ] .
Drain off the broth .
流走 离开 这 肉汤 .

沥干汤汁。

[ˈseprət] [ðə; ði][bəʊnz][frɒm; frəm][ðə; ði] [mi:t] , [ðen] [tʃɒp] [ðə; ði] [mi:t] [faɪn][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][,aɪ 'ti:]
Separate the bones from the meat , then chop the meat fine and add it
分离 这 骨头 从 这 肉 , 然后 劈 这 肉 美好的 和 添加 它
[tu;; tə][ðə; ði] [brɒθ] ,
to the broth ,
到 这 肉汤 ,

将骨头和肉剔除，然后将肉切碎，加入肉汤中。

[ænd; ənd][bɔɪl] .
and boil .
和 熬 .

煮沸。

[kɔ:n] [mi:l] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [ˈædɪd] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [mʌʃ] .
Corn meal should be added until it is as thick as mush .
玉米 一顿饭 应该 是 额外 直到 它 是 作为 厚的 作为 糊状物 .

加入玉米粉，直到面糊变得像糊状一样浓稠。

[,eɪ di: 'di:][ðə; ði] [kɔ:n] [mi:l] [ˈsləʊli] [ænd; ənd][stɜ:(r)] [ˈvɪgərəsli] , [səʊ][æz; əz][tu;; tə][əˈvɔɪd] [ˈlʌmpɪnəs] .
Add the corn meal slowly and stir vigorously , so as to avoid lumpiness .
添加 这 玉米 一顿饭 缓慢地 和 搅拌 大力 , 所以 作为 到 避免 结块 .

慢慢加入玉米粉，并用力搅拌，以免结块。

[stɜ:(r)][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)] [wel] [fʊ:(r); fə(r)][ten][ɔ:(r)] [ˌfɪfti:n] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [,aɪ 'ti:][tu;; tə][bɔɪl]
Stir the mixture well for ten or fifteen minutes , and allow it to boil
搅拌 这 混合物 出色地 为了 十 或者 十五 分钟 , 和 允许 它 到 熬
[wʌn][ˈaʊə(r)] .
one hour .
一 小时 .

将混合物搅拌十分钟或十五分钟，然后煮沸一小时。

[pɔ:(r)][ðə; ði][ˈskræp(ə)l][ˈɪntu:] [ˈjæləʊ] [pænz][ɔ:(r)][məʊldz] .
Pour the scrapple into shallow pans or molds .
倒 这 碎肉 进入 浅的 平底锅 或者 模具 .

将肉糜倒入浅盘或模具中。

[wen] [kəʊld] , [,aɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [slaɪst] [ænd; ənd][fraɪd] . § - .
When cold , it should be sliced and fried . § 52 .
什么时候 寒冷的 , 它 应该 是 切片 和 油煎 . § - .

冷却后，切片油炸。§ 52.

[snəʊ] [ˈpækɪŋ]
Snow Packing
雪 包装

积雪压实

[snəʊ] [ˈpækɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [ˈmeθəd] [ðæt] [kæn; kən][bi; bi] [ju:st] [ˈəʊnli][ɪn] [ləuˈkælitiz] [weə(r)] [snəʊ] [ænd; ənd]
Snow packing is a method that can be used only in localities where snow and
雪 包装 是 一个 方法 那 能 是 用过的 仅有的 在 地方 在哪里 雪 和
[kənˈtɪnju:d] [draɪ] [kəʊld] [ˈweðə(r)] [prɪˈveɪlz] [ˈdjʊərəɪŋ] [ðə; ði] [ˈwɪntə(r)] [mʌnθs] .
continued dry cold weather prevails during the winter months .
持续 干燥 寒冷的 天气 占上风 期间 这 冬天 几个月 .
积雪压实法只能在冬季持续有积雪和干燥寒冷天气的地区使用。

[ðə; ði] [ˈkɑ:kəs] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [kʌt] [ˈɪntu:] [steɪks] , [rəʊsts] , [ænd; ənd] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈpi:sɪz] .
The carcass should be cut into steaks , roasts , and boiling pieces .
这 尸体 应该 是 切 进入 牛排 , 烤肉 , 和 沸腾 件 .
应该将胴体切成牛排、烤肉和煮肉块。

[ɔ:l] [ˈtrɪmɪŋz] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈteɪb(ə)] [ʃʊd; ʃəd][bi; bi] [meɪd] [bɪˈfɔ:(r)] [ˈfri:zɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] .
All trimmings for the table should be made before freezing the meat .
全部 装饰 为了 这 桌子 应该 是 制成 前 冷冻 这 肉 .
所有餐桌上的配菜都应该在冷冻肉之前做好。

[leɪ] [ðə; ði] [ˈpi:sɪz] [aʊt] [tu; ; tə] [fri:z] .
Lay the pieces out to freeze .
莱 这 件 出去 到 冻结 .
将食材平铺开冷冻。

[bi; bi] [ʃʊə(r)] [ðeɪ] [fri:z] [ˈsɒlɪd] { - }
Be sure they freeze solid { 31 }
是 当然 他们 冻结 坚硬的 { - }
确保它们完全冻硬{31}

[tu; ; tə] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] .
to the center .
到 这 中心 .
到中心。

[ɪn] [ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bɒks] [lɑ:dʒ] [ɪˈnʌf] [tu; ; tə] [həʊld] [ɔ:l] [ðə; ði] [mi:t] ,
In the bottom of a box large enough to hold all the meat ,
在 这 底部 的 一个 盒子 大的 足够的 到 抓住 全部 这 肉 ,
在一个足够大的箱子底部，可以装下所有的肉，

[pæk] [ə; eɪ] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [snəʊ] .
pack a layer of snow .
盒 一个 层 的 雪 .
带上一层雪。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɑ:dʒə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈfrəʊz(ə)n] [mi:t] ,
Put in a larger of the frozen meat ,
放 在 一个 更大的 的 这 冷冻 肉 ,
放入一大块冷冻肉，

[ˈpækɪŋ] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [ðæt] [ðə; ði] [ˈpi:sɪz] [du; ; də] [nɒt] [tʌtʃ] [i:tʃ] [ˈʌðə(r)] .
packing in such a way that the pieces do not touch each other .
包装 在 这样的 一个 方式 那 这 件 做 不是 触碰 每个 其他 .
包装时要确保各部件互不接触。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [snəʊ] , [ænd; ənd] [kənˈtɪnju:] [wɪð] [ɔ:lˈtɜ:nət] [ˈleɪəz] [ɒv; əv] [mi:t]
Cover with a layer of snow , and continue with alternate layers of meat
覆盖 和 一个 层 的 雪 , 和 继续 和 备用 层 的 肉
[ænd; ənd] [snəʊ] .
and snow .
和 雪 .
盖上一层雪，然后继续交替铺上肉和雪。

[set][ðə; ði][bɒks][ɪn][ə; eɪ][ru:m] [weə(r)][,aɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt][bi:; bi][ˈsʌbdʒɪkt][tu:; tə][ˈtʃeɪndʒɪz][ɪn] [ˈtemprətʃə(r)] .
Set the box in a room where it will not be subject to changes in temperature .
放 这 盒子 在 一个 房间 在哪里 它 将要 不是 是 主题 到 变化 在 温度 .

将盒子放在温度不会发生变化的房间里。

[fɔ:(r); fə(r)] [kən'vi:niəns] , [,aɪ 'ti:] [ɪz] [wel] [tu:; tə] [pæk] [ðə; ði] [steɪks] [ɪn][wʌn][ˈsekʃ(ə)n][ɔ:(r)][end][ɒv; əv]
For convenience , it is well to pack the steaks in one section or end of
为了 方便 , 它 是 出色地 到 盒 这 牛排 在 一 部分 或者 结尾 的
[ðə; ði][bɒks] ,
the box ,
这 盒子 ,

为了方便起见，最好将牛排放入盒子的一角或一端。

[ænd; ənd][ðə; ði] [rəʊsts] [ænd; ənd] [stju:z] [ɪn][ə'nʌðə(r)] .
and the roasts and stews in another .
和 这 烤肉 和 炖菜 在 其他 .

另一份则是烤肉和炖菜。

[ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [ðen] [bi:; bi][bʌt; bət][ˈlɪt(ə)l] [dɪ'stɜ:bd] [wen] [ə; eɪ] [sə'plai] [ɪz][ˈteɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði]
The meat will then be but little disturbed when a supply is taken from the
这 肉 将要 然后 是 但 小的 不安 什么时候 一个 供应 是 已采取 从 这
[bɒks] .
box .
盒子 .

从箱子里取出肉时，肉几乎不会受到任何干扰。

[ˈəʊnli] [snəʊ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ˈpækɪŋ] .
Only snow should be used in packing .
仅有的 雪 应该 是 用过的 在 包装 .

压实时只能使用雪。

[bi:; bi][ʃʊə(r)][ðə; ði] [mi:t] [ɪz][ˈfrəʊz(ə)n][ˈsɒlɪd][bɪ'fɔ:(r)] [ˈpækɪŋ] , [ænd; ənd][,aɪ 'ti:] [wɪl] [ki:p] [θru:] [ðə; ði]
Be sure the meat is frozen solid before packing , and it will keep through the
是 当然 这 肉 是 冷冻 坚硬的 前 包装 , 和 它 将要 保持 通过 这
[ˈwɪntə(r)] ,
winter ,
冬天 ,

包装前一定要确保肉完全冻硬，这样才能保存到冬天。

[ən'les] [ðə; ði] [ˈweðə(r)] [gets] [ˈveri] [wɔ:m] .
unless the weather gets very warm .
除非 这 天气 获得 非常 温暖的 .

除非天气变得非常热。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] , [,aɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][bi:; bi] [θɔ:d] [aʊt] [tu:] [ˈræpɪdli]
In preparing the meat for the table , it should not be thawed out too rapidly
在 准备 这 肉 为了 这 桌子 , 它 应该 不是 是 解冻 出去 也 快速
· § - .
· **§ 53** :
· § - .

准备上桌的肉时，不应解冻过快。§ 53.

[ˈpɑ:ʃ(ə)l] [ˈkʊkɪŋ]
Partial Cooking
部分的 烹饪

部分烹煮

[ˈpɑːʃ(ə)l] [ˈkʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ˈpækɪŋ] [ɪn][dʒˈɑːz][ɪz][ə; eɪ] [ˈmeθəd] [ɒv; əv] [prɪˈzɜːrv] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz]
Partial cooking and packing in jars is a method of preserving meat which is
部分的 烹饪 和 包装 在 罐子 是 一个 方法 的 保存 肉 哪个 是
[ˈsʌmtaɪmz] [juːst] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] .
sometimes used on the farm .
有时 用过的 在 这 农场 .

部分烹煮后装入罐中是一种肉类保存方法，有时在农场中使用。

[,aɪ ˈtiː][hæz; həz][ðə; ði] [ədˈvɑːntɪdʒ] [ˈəʊvə(r)] [snəʊ] [ˈpækɪŋ] [ɪn] [ðæt] [,aɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [ɪn] [wɔːm]
It has the advantage over snow packing in that it can be done in warm
它 有 这 优势 超过 雪 包装 在 那 它 能 是 完毕 在 温暖的
[ˈweðə(r)] [ænd; ənd][ɪz][ə; eɪ][məʊst][ˌsætɪsˈfæktəri] [wei] [ɒv; əv] [ˈkiːpɪŋ] [freʃ] [pɔːk] .
weather and is a most satisfactory way of keeping fresh pork .
天气 和 是 一个 最多 令人满意的 方式 的 保持 新鲜的 猪肉 .

与雪封相比，这种方法的优势在于可以在温暖的天气下进行，而且是保存新鲜猪肉最令人满意的方法。

[haʊˈevə(r)] , [,aɪ ˈtiː][rɪˈkwaɪəz] [kənˈsɪdərəbli] [mɔː(r)] [wɜːk] [ðæn; ðən][ˈʌðə(r)] [ˈmeθədz] [ɒv; əv] [prɪˈzɜːrv]
However , it requires considerably more work than other methods of preserving
然而 , 它 需要 相当 更多的 工作 比 其他 方法 的 保存
[miːt] .
meat .
肉 .

然而，与其他肉类保存方法相比，这种方法需要更多的工作。

[ðə; ði] [lɔɪn][ænd; ənd][saɪd] [miːt] , [ɔː(r)] [ˈeni] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
The loin and side meat , or any part of the carcass , may be used .
这 腰部 和 边 肉 , 或者 任何 部分 的 这 尸体 , 可能 是 用过的 .

可以使用腰部、侧腹肉或胴体的任何部位。

[kʌt] [ˈɪntuː][ˈslɑɪsɪz] [əˈbʌʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd][fraɪ] [ʌnˈtɪl][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf]
Cut into slices about one - half inch thick , and fry until a little more than half
切 进入 切片 关于 一 - 一半 英寸 厚的 , 和 炒 直到 一个 小的 更多的 比 一半
[dʌn] .
done .
完毕 .

切成约半英寸厚的片，煎至半熟多一点。

[pæk] [ðə; ði][ˈslɑɪsɪz][ɪn][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd][ˈkʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [lɑːd] .
Pack the slices in a jar and cover with hot lard .
盒 这 切片 在 一个 罐 和 覆盖 和 热的 猪油 .

将切片放入罐中，用热猪油覆盖。

[æz; əz][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˈwɒntɪd] , [,aɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][dʒɑː(r)][ænd; ənd]
As the meat is wanted , it can be removed from the jar and
作为 这 肉 是 通缉 , 它 能 是 已移除 从 这 罐 和
[wɔːm] [ʌp] .
warmed up .
温暖 向上 .

需要食用肉的时候，可以将其从罐子里取出并加热。

[ɪf] [ðə; ði][dʒɑː(r)][ɪz][tuː; tə][stænd] [ˈeni] [lenkθ; lenθ][ɒv; əv] [taɪm] [wɪˈðʌʊt] [ˈjuːzɪŋ] , [ˈɑːftə(r)][,aɪ ˈtiː][hæz; həz]
If the jar is to stand any length of time without using , after it has
如果 这 罐 是 到 站立 任何 长度 的 时间 没有 使用 , 后 它 有
[biːn] [ˈəʊpənd] ,
been opened ,
到过 打开 ,

如果罐子打开后要放置一段时间不用，

[,aɪ ˈtiː][ɪz] [best] [əˈgen] [tuː; tə][ˈkʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [lɑːd] .
it is best again to cover the top with lard .
它 是 最好的 再次 到 覆盖 这 顶部 和 猪油 .

最好还是在上面涂上一层猪油。

[,aɪ 'tiː][ɪz][ˈbetə(r)][tuː; tə][juːz] ['sevrəl] [smɔːl][dʒ'ɑːz][ðæn; ðən][wʌŋ] [lɑːdʒ] [wʌŋ] .

It is better to use several small jars than one large one .
它 是 更好的 到 使用 一些 小的 罐子 比 一 大的 一 .

使用几个小罐子比使用一个大罐子要好。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [dɑːk] [ruːm] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [seɪf] - ['kiːpɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt]
They should be kept in a cool , dark room to insure safe - keeping of the meat
他们 应该 是 保留 在 一个 凉爽的 , 黑暗的 房间 到 保证 安全的 - 保持 的 这 肉

. § - .

. § 54 .

. § - .

应将它们存放在阴凉黑暗的房间里，以确保肉类安全保存。§ 54.

[ˈrendərɪŋ] [lɑːd]

Rendering Lard
渲染 猪油

猪油渲染

[ðə; ði] [liːf] [lɑːd] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd][fæt] ['trɪmɪŋz] [frɒm; frəm][ðə; ði][hæmz] , ['ʃəʊldəz] [ænd; ənd]
The leaf lard , fat back , and fat trimmings from the hams , shoulders and
这 叶子 猪油 , 胖的 后退 , 和 胖的 装饰 从 这 火腿 , 肩膀 和

[nek] [meɪk] [gʊd] [lɑːd] .

neck make good lard .
脖子 制作 好的 猪油 .

板油、背部肥肉以及火腿、肩部和颈部的脂肪边角料都是上好的猪油。

[ɪn'testɪnəl] [fæt][ʃʊd; ʃəd][ˈnevə(r)][biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði][ˈʌðə(r)][fæt] [pɑːts] ,
Intestinal fat should never be mixed with the other fat parts ,
肠 胖的 应该 绝不 是 混合 和 这 其他 胖的 部分 ,

肠道脂肪绝不能与其他脂肪混合。

[æz; əz][,aɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['smelɪŋ] [lɑːd][ɒv; əv][æn; ən][ɪn'fɪəriə(r)] [greɪd] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
as it makes a strong smelling lard of an inferior grade , but should be
作为 它 制作 一个 强的 闻起来 猪油 的 一个 下 年级 , 但 应该 是

[ˈrendəd] [baɪ][ɪt'self] .

rendered by itself .
渲染 经过 本身 .

因为它会炼制出一种气味浓烈的劣质猪油，但应该单独炼制。

[baɪ] ['θʌrə] ['wɒʃɪŋ] [ænd; ənd] ['səʊkɪŋ] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] ,
By thorough washing and soaking in cold water for several hours ,
经过 彻底 洗涤 和 浸泡 在 寒冷的 水 为了 一些 小时 ,

彻底清洗并在冷水中浸泡数小时，

[pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'fensɪv] ['əʊdə(r)] [wɪl] [liːv] [,aɪ 'tiː] .

part of the offensive odor will leave it .
部分 的 这 进攻 气味 将要 离开 它 .

部分难闻的气味会散去。

[fɜːst][ɒv; əv][ɔːl] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði][fæt] ['trɪmɪŋz] .
First of all , remove the skin from the fat trimmings .
第一的 的 全部 , 消除 这 皮肤 从 这 胖的 装饰 .

首先，去除脂肪碎屑上的皮。

[tuː; tə][duː; də] [ðɪs] , [pleɪs] [ðə; ði] [miːt] [ɒn][ə; eɪ][ˈteɪb(ə)] , [skɪn] [saɪd] [daʊn] ,
To do this , place the meat on a table , skin side down ,
到 做 这 , 地方 这 肉 在 一个 桌子 , 皮肤 边 向下 ,

为此，请将肉放在桌子上，皮朝下。

[ænd; ənd][kʌt][ðə; ði][fæt][frɒm; frəm][ðə; ði][skɪn] , [ˌjuːzɪŋ][ə; eɪ] [strɒŋ] [naɪf] .
and cut the fat from the skin , using a strong knife .
和 切 这 胖的 从 这 皮肤 , 使用 一个 强的 刀 .

用锋利的刀将脂肪从皮上剔下来。

[wen] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv][skin] [lɑ:dʒ] [ɪ'nʌf] { - }
When a piece of skin large enough { 32 }
什么时候 一个 片 的 皮肤 大的 足够的 { - }

当一块足够大的皮肤{32}

[tu; tə][grɑ:sp][ɪz] [fri:d] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt] , [teɪk] [,aɪ 'ti:][ɪn][ðə; ði][left][hænd] ,
to grasp is freed from the fat , take it in the left hand ,
到 抓牢 是 自由 从 这 胖的 , 拿 它 在 这 左边 手 ,
抓住它, 使其脱离脂肪, 用左手拿着它,

[ænd; ənd] , [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [hænd] , [ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] [naɪf] [br'twi:n] [ðə; ði][skin][ænd; ənd][fæt] .
and , with the right hand , insert the knife between the skin and fat .
和 , 和 这 正确的 手 , 插入 这 刀 之间 这 皮肤 和 胖的 :
然后, 用右手将刀插入皮肤和脂肪之间。

[pʊl] [ðə; ði][skin][ænd; ənd][kʌt] [wɪð] [ðə; ði] [naɪf] ['slɑ:tli] ['slɑ:ntɪd] ['daʊnwəd] .
Pull the skin and cut with the knife slightly slanted downward .
拉 这 皮肤 和 切 和 这 刀 轻微地 倾斜的 向下 :
拉起外皮, 用刀略微向下倾斜切开。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['præktɪs] ,
With a little practice ,
和 一个 小的 实践 ,
稍加练习,

[ðə; ði][fæt][kæn; kən][bi:; bi] ['kli:nli] [rɪ'mu:vɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][skin][ɪn] [ðɪs] [wei] [wɪð] [wʌn] [kli:n] [kʌt]
the fat can be cleanly removed from the skin in this way with one clean cut
这 胖的 能 是 干净利落 已移除 从 这 皮肤 在 这 方式 和 一 干净的 切
[ɒv; əv][ðə; ði] [naɪf] .
of the knife .
的 这 刀 :
这样, 只需用刀干净利落地一刀, 就能将脂肪从皮肤上去除。

[ðə; ði] [strips] [ɒv; əv][fæt][[ʊd; əd] [ðen] [bi:; bi][kʌt] ['ɪntu:] [kju:bz] [ɒv; əv][wʌn][tu:; tə][wʌn][ænd; ənd][wʌn] -
The strips of fat should then be cut into cubes of one to one and one -
这 条状物 的 胖的 应该 然后 是 切 进入 立方体 的 一 到 一 和 一 -
[hɑ:f] ['ɪntʃɪz] ,
half inches ,
一半 英寸 ,
然后将肥肉条切成一到一英寸半的立方体,

['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm][ə'baʊt] ['i:kwəl][ɪn][saɪz][səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [traɪ][aʊt] ['i:vnlɪ] .
making them about equal in size so they will try out evenly .
制作 他们 关于 平等的 在 尺寸 所以 他们 将要 尝试 出去 均匀地 :
使它们大小大致相同, 以便它们能够公平地进行测试。

[pɔ:(r)][ɪntu:][ðə; ði]['ket(ə)l] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)] ['meltɪd] [lɑ:d] ,
Pour into the kettle about a quart of water or melted lard ,
倒 进入 这 壶 关于 一个 夸脱 的 水 或者 融化 猪油 ,
往壶里倒入约一夸脱水或融化的猪油,

[ænd; ənd] [ðen] [fɪl] [,aɪ 'ti:] ['nɪəli] [fʊl] [wɪð] [ðə; ði] [kju:bz] [ɒv; əv][fæt] [mi:t] .
and then fill it nearly full with the cubes of fat meat .
和 然后 充满 它 几乎 满的 和 这 立方体 的 胖的 肉 :
然后将其几乎装满肥肉块。

[ðə; ði][fæt] [wɪl] [ðen] [hi:t] ['prɒpəli] [ænd; ənd][ðə; ði][lɑ:d] [wɪl] [bi:; bi] [brɔ:t] [aʊt] [wɪ'ðəʊt] ['bɜ:nɪŋ] .
The fat will then heat properly and the lard will be brought out without burning .
这 胖的 将要 然后 热 适当地 和 这 猪油 将要 是 带来 出去 没有 燃烧 :
这样脂肪就能充分加热, 猪油就不会烧焦。

[ki:p] [ə; eɪ] ['mɒdəɾət] ['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kræklɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)] [braʊn] [ænd; ənd] [laɪt] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]
Keep a moderate fire until the cracklings are brown and light enough to
保持 一个 缓和 火 直到 这 爆裂声 是 棕色的 和 光 足够的 到
[fləʊt] .
float .
漂浮 .

保持中火，直到噼啪声变成棕色且足够轻盈可以漂浮起来。

['fri:kwənt] ['stɜ:rɪŋ] [ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['bɜ:nɪŋ] .
Frequent stirring is necessary to prevent burning .
频繁 搅拌 是 必要的 到 防止 燃烧 .

经常搅拌可以防止烧焦。

[wen] [dʌn] , [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tu:; tə] [ku:l] ['slaitli] .
When done , remove from the fire and allow to cool slightly .
什么时候 完毕 , 消除 从 这 火 和 允许 到 凉爽的 轻微地 .

完成后，从火上移开，稍稍冷却。

[ðen] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ]['mʌzlɪn] [klɒθ] ['ɪntu:][ə; eɪ][dʒɑ:(r)] .
Then strain through a muslin cloth into a jar .
然后 拉紧 通过 一个 细棉布 布 进入 一个 罐 .

然后用纱布过滤到罐子里。

[stɜ:(r)][aɪ'ti:] [ə'keɪʒnəli] , [ʌn'tɪl][aɪ'ti:][ɪz] [ku:l] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][brɪ'ɡɪn][tu:; tə][sə'ɪdɪfaɪ] .
Stir it occasionally , until it is cool enough to begin to solidify .
搅拌 它 偶尔 , 直到 它 是 凉爽的 足够的 到 开始 到 固化 .

偶尔搅拌一下，直到冷却到开始凝固为止。

['stɜ:rɪŋ] [waɪl] [aɪ'ti:][ɪz] ['ku:lɪŋ] [tend][tu:; tə] ['waɪtn] [ðə; ði][lɑ:d][ænd; ənd] [meɪk] [aɪ'ti:] ['smu:ðə(r)] .
Stirring while it is cooling tends to whiten the lard and make it smoother .
搅拌 尽管 它 是 冷却 倾向于 到 漂白 这 猪油 和 制作 它 更平滑 .

在冷却过程中搅拌，可以使猪油变白，质地更顺滑。

[ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sælə'reɪtəs] ['ædɪd] [tu:; tə] [i:tʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ɒv; əv]
A quarter of a pound of saleratus added to each one hundred pounds of

一个 四分之一 的 一个 磅 的 萨勒拉图斯 额外 到 每个 一 百 磅 的
[fæt][hæz; həz][ə; eɪ][laɪk] [ɪ'fekt] .
fat has a like effect .
胖的 有 一个 喜欢 影响 .

每100磅脂肪中加入四分之一磅盐生植物，效果也类似。

[wen] [rɪ'mu:vɪŋ] [lɑ:d][frɒm; frəm][ə; eɪ][kən'teɪnə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ju:z] , [teɪk] [aɪ'ti:] ['i:vnlɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði]
When removing lard from a container for use , take it evenly from the
什么时候 移除 猪油 从 一个 容器 为了 使用 , 拿 它 均匀地 从 这
[ˈsɜ:fɪs] .
surface .
表面 .

从容器中取出猪油使用时，要均匀地从表面取下。

[du:; də][nɒt][dɪŋ] [daʊn] ['ɪntu:][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][lɑ:d] , [fɔ:(r); fə(r)] [wen] [ðɪs] [ɪz] [dʌn] ,
Do not dig down into the center of the lard , for when this is done ,
做 不是 挖 向下 进入 这 中心 的 这 猪油 , 为了 什么时候 这 是 完毕 ,

不要挖到猪油的中心，因为这样做之后，

[aɪ'ti:] [wɪl] [li:v] [ə; eɪ] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv][lɑ:d] [ə'raʊnd][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][kən'teɪnə(r)] [wɪtʃ] [wɪl]
it will leave a coating of lard around the sides of the container which will
它 将要 离开 一个 涂层 的 猪油 大约 这 侧面 的 这 容器 哪个 将要
[brɪ'kʌm] ['rænsɪd] ['veri] ['kwɪkli] [baɪ][ðə; ði]['æk](ə)n[ɒv; əv][bæk'tɪəriə][ɪn][ðə; ði][eə(r)] . § - .
become rancid very quickly by the action of bacteria in the air . § 55 .
变得 馊 非常 迅速地 经过 这 行动 的 细菌 在 这 空气 . § - .

它会在容器壁上留下一层猪油，这层猪油很快会在空气中细菌的作用下变质发臭。§ 55.

[sməʊkt] [mi:ts]
Smoked Meats
熏制 肉类

熏肉

[ðə; ði][ˈprəʊses][ɒv; əv] [ˈsməʊkɪŋ] [helps][tu:; tə] [prɪˈzɜ:v] [mi:t] , [ænd; ənd] , [ɪf] [sməʊkt] [ˈprɒpəli] ,
The process of smoking helps to preserve meat , and , if smoked properly ,
这 过程 的 吸烟 帮助 到 保存 肉 , 和 , 如果 熏制 适当地 ,
熏制过程有助于保存肉类, 而且如果熏制得当,

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd][ɒv; əv][ˈfju:əl] , [ædz] [ə; eɪ][dɪˈzaɪərəb(ə)l][ˈfleɪvə(r)][tu:; tə] [mi:t] .
and with the right kind of fuel , adds a desirable flavor to meat .
和 和 这 正确的 种类 的 燃料 , 添加 一个 理想 味道 到 肉 .
如果使用合适的燃料, 还能 为 肉类增添令人愉悦的风味。

[ðə; ði][ˈkri:əsəʊt] [fɔ:md] [baɪ][ðə; ði] [kəmˈbʌstʃən] [ɒv; əv][ðə; ði] [wʊd] [kləʊzɪz][ðə; ði] [pɔ:rz] [tu:; tə]
The creosote formed by the combustion of the wood closes the pores to
这 杂酚油 形成 经过 这 燃烧 的 这 木头 关闭 这 毛孔 到
[sʌm; səm][ɪkˈstent] ,
some extent ,
一些 程度 ,
木材燃烧产生的杂酚油会在一定程度上封闭木材的毛孔。

[ænd; ənd] [ɪkˈsklu:dz] [ðə; ði][eə(r)] .
and excludes the air .
和 不包括 这 空气 .
并且不包括空气。

[ðɪs] [ˈɔ:lsəʊ] [helps][tu:; tə] [ki:p] [aʊt][ðə; ði][ˈɪnsekts] . § - .
This also helps to keep out the insects . § 56 .
这 还 帮助 到 保持 出去 这 昆虫 . § - .
这也有助于防止昆虫进入。 § 56.

[ðə; ði] [ˈsməʊkhaʊs]
The Smokehouse
这 熏肉房

烟熏屋

[ðə; ði][saɪz][ɒv; əv] [ˈsməʊkhaʊs] [tu:; tə] [bɪld] [dɪˈpendz] [ɒn][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [mi:t] [ðæt] [ɪz][tu:; tə]
The size of smokehouse to build depends on the amount of meat that is to
这 尺寸 的 熏肉房 到 建造 取决于 在 这 数量 的 肉 那 是 到
[bi:; bi] [sməʊkt] .
be smoked .
是 熏制 .
熏肉房的建造规模取决于要熏制的肉量。

[ɪn][ə; eɪ] [haʊs] [eɪt] [fi:t] [skweə(r)][ænd; ənd][ten] [fi:t] [haɪ] , [ðə; ði][hæmz] , [saɪdz] ,
In a house eight feet square and ten feet high , the hams , sides ,
在 一个 房子 八 脚 正方形 和 十 脚 高的 , 这 火腿 , 侧面 ,
在一间八英尺见方、十英尺高的房子里, 火腿、配菜,

[ænd; ənd] [ˈʃəʊldəz] [ɒv; əv] [θri:] [tu:; tə][faɪv] [hɒgz][kæn; kən][bi:; bi] [sməʊkt] [æt; ət][wʌn][taɪm] .
and shoulders of three to five hogs can be smoked at one time .
和 肩膀 的 三 到 五 猪 能 是 熏制 在 一 时间 .
一次可以熏制三到五头猪的肩部。

[ˌventrɪˈleɪʃn] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][prəˈvaɪdɪd][tu:; tə] [ˈkæəri] [ɒf] [ðə; ði] [wɔ:m] [eə(r)][ɪn][ˈɔ:də(r)][tu:; tə] [prɪˈvent]
Ventilation should be provided to carry off the warm air in order to prevent
通风 应该 是 假如 到 携带 离开 这 温暖的 空气 在 命令 到 防止
[ˌəʊvəˈhi:tɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] .
overheating the meat .
过热 这 肉 .
应提供通风, 以便排出热空气, 防止肉类过热。

[ə; eɪ] ['tʃɪmni] , [meɪd] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] [taɪl][ɪn][ðə; ði] [ru:f] , [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['ventɪleɪtə(r)]
A chimney , made by placing a six inch tile in the roof , makes a good ventilator
一个 烟囱 , 制成 经过 放置 一个 六 英寸 瓦 在 这 屋顶 , 制作 一个 好的 呼吸机
.
:
.

在屋顶上放置一块六英寸的瓦片制成的烟囱，可以起到很好的通风作用。

[ðə; ði] [sməʊk] [haʊs] [wɔ:lz] [meɪ] [bi:; bi] [bɪlt] [ɒv; əv] ['lʌmbə(r)] , [brɪk] , [ɔ:(r)] ['kɒŋkri:t] . { - }
The smoke house walls may be built of lumber , brick , or concrete . { 33 }
这 抽烟 房子 墙壁 可能 是 建造 的 木材 , 砖 , 或者 具体的 . { - }

熏肉房的墙壁可以用木材、砖块或混凝土建造。 {33}

['lʌmbə(r)] [wʊd] [bi:; bi][ðə; ði] [tʃi:pɪst] , [bʌt; bət] [li:st] ['pɜ:mənənt] , [ænd; ənd] ['kɒŋkri:t] [ðə; ði][məʊst]
Lumber would be the cheapest , but least permanent , and concrete the most
木材 会 是 这 最便宜 , 但 至少 永恒的 , 和 具体的 这 最多
['kɒstli] .
costly .
昂贵 .

木材最便宜，但最不耐用；混凝土最贵。

[brɪk] [ɪz][nəʊ] [daʊt] [ðə; ði][məʊst][,sætɪs'fæktəri][mə'tɪəriəl][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [smɔ:l] [sməʊk] [haʊs] [ɪn]
Brick is no doubt the most satisfactory material for a small smoke house in
砖 是 不 怀疑 这 最多 令人满意的 材料 为了 一个 小的 抽烟 房子 在
['sʌðən] ['tʃaɪnə] .
southern China .
南部 中国 .

毫无疑问，砖是中国南方小型熏肉房最理想的建筑材料。

[mʌd] [brɪks] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] , [bʌt; bət] [bɜ:nt] [kleɪ] [brɪks] [ɑ:(r); ə(r)][mɔ:(r)] ['lɑ:stɪŋ] .
Mud bricks may be used , but burnt clay bricks are more lasting .
泥 砖块 可能 是 用过的 , 但 烧焦的 黏土 砖块 是 更多的 持久 .

可以使用泥砖，但烧制粘土砖更耐用。

[ðə; ði] [ru:f] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [ɒv; əv][taɪl] .
The roof should be made of tile .
这 屋顶 应该 是 制成 的 瓦 .

屋顶应该用瓦片铺设。

[ðə; ði] [best] [mə'tɪəriəl][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][flɔ:(r)][ɪz] [lɑ:dʒ] [skweə(r)] [taɪlz] , [kɔ:ld] [ɪn] [tʃaɪ'ni:z] - - (-)
The best material for the floor is large square tiles , called in Chinese taai ch'uen (
这 最好的 材料 为了 这 地面 是 大的 正方形 瓷砖 , 称为 在 中国人 - - (-)
大磚) .
-) .

地板的最佳材料是大方砖，中文称之为大方砖。

['kɒŋkri:t] [ɔ:(r)] [brɪk] [meɪ] ['ɔ:lsəʊ][bi:; bi] [ju:st] , [bʌt; bət] [wʊd] [bi:; bi][mɔ:(r)] [ɪk'spensɪv] [ðen] -
Concrete or brick may also be used , but would be more expensive then taai
具体的 或者 砖 可能 还 是 用过的 , 但 会 是 更多的 昂贵的 然后 -
-
ch'uen .
- .

也可以使用混凝土或砖块，但会比大堤更贵。

[ə; eɪ] [gʊd] [ə'reɪndʒmənt] [ɪz][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði]['faɪə(r)][bɒks][,aʊt'saɪd][ðə; ði] [sməʊk] [haʊs] ,
A good arrangement is to have the fire box outside the smoke house ,
一个 好的 安排 是 到 有 这 火 盒子 外部 这 抽烟 房子 ,

比较好的安排是将火箱放在熏房外面。

[wið] [ə; eɪ] [fluː] [tuː; tə] ['kæri] [ðə; ði] [sməʊk] ['ɪntuː][ðə; ði] [sməʊk] [haʊs] .
with a flue to carry the smoke into the smoke house .
和 一个 烟道 到 携带 这 抽烟 进入 这 抽烟 房子 .

通过烟道将烟雾引入熏制室。

[wen] [ðɪs] ['kænɒt] [wel] [biː; bi] [ə'reɪndʒd] , [ə; eɪ]['faɪə(r)] [meɪ] [biː; bi] [bɪlt] [ɒn][ðə; ði][floː(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
When this cannot well be arranged , a fire may be built on the floor of the
什么时候 这 不能 出色地 是 安排 , 一个 火 可能 是 建造 在 这 地面 的 这
[haʊs] ,
house ,
房子 ,

如果无法妥善安排，可以在房屋的地板上生火。

[ænd; ʌnd][ðə; ði] [mi:t] ['ʃiːldɪd] [frɒm; frəm] ['hevi] [sməʊk] [baɪ][ə; eɪ] ['ʃi:t] [ɒv; əv][tɪn] , [ə'baʊt][fɔː(r)]
and the meat shielded from heavy smoke by a sheet of tin , about four
和 这 肉 屏蔽 从 重的 抽烟 经过 一个 床单 的 锡 , 关于 四
[fi:t] [skweə(r)] ,
feet square ,
脚 正方形 ,

肉用一块大约四英尺见方的锡板遮挡，以免被浓烟熏到。

[pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [brɪtwiːn] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ʌnd][ðə; ði] [mi:t] , [ə'baʊt] [θriː] [fi:t] [ə'bʌv]
placed over the fire between the fire and the meat , about three feet above
放置 超过 这 火 之间 这 火 和 这 肉 , 关于 三 脚 多于
[ðə; ði][floː(r)] . § - .
the floor . § 57 .
这 地面 . § - .

放在火上，在火和肉之间，离地面约三英尺。 § 57.

[ðə; ði]['fjuːəl]
The Fuel
这 燃料

燃料

['laɪtʃi] , [ɔː(r)] ['eni] [ʌðə(r)] [hɑːd] [wʊd] , [meɪks] [ɡʊd] ['fjuːəl][fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ] [mi:t] .
Lychee , or any other hard wood , makes good fuel for smoking meat .
荔枝 , 或者 任何 其他 难的 木头 , 制作 好的 燃料 为了 吸烟 肉 .

荔枝木或其他任何硬木都是熏肉的好燃料。

['rezɪnəs] [wʊdz] , [sʌtʃ] [æz; əz][paɪnz][ænd; ʌnd] ['siːdəz] ,
Resinous woods , such as pines and cedars ,
树脂状的 树林 , 这样的 作为 松树 和 雪松 ,

树脂含量高的木材，例如松树和雪松，

[ʊd; ʌd]['nevə(r)][biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ðeɪ] [ɡɪv] [æn; ən] [əb'dʒekʃənəbl] ['fleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [mi:t] [djuː]
should never be used as they give an objectionable flavor to the meat due
应该 绝不 是 用过的 作为 他们 给 一个 令人反感的 味道 到 这 肉 到期的
[tuː; tə] ['tɜːpəntaɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [kən'teɪn] . § - .
to turpentine which they contain . § 58 .
到 松节油 哪个 他们 包含 . § - .

绝对不能使用，因为它们含有松节油，会使肉的味道变得难闻。 § 58.

[prɪ'peəriŋ] [mi:t] [fɔː(r); fə(r)] ['sməʊkɪŋ]
Preparing Meat for Smoking
准备 肉 为了 吸烟

熏肉前的准备工作

[mi:t] [ðæt] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [sməʊkt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vð] [frɒm; frəm][ðə; ði][brain][ænd; ənd]
Meat that is to be smoked should be removed from the brine and
肉 那 是 到 是 熏制 应该 是 已移除 从 这 盐水 和
[ˈθɹæli] [wɒʃt] [ɪn][ˈtɛpɪd][ˈwɔ:tə(r)][ɪn][ˈɔ:də(r)][tu:; tə] [kli:n] [ɒf] [ðə; ði][kəʊt][ɒv; əv] [ˈpɪkl] [ðæt]
thoroughly washed in tepid water in order to clean off the coat of pickle that
彻底 洗过 在 温热 水 在 命令 到 干净的 离开 这 外套 的 泡菜 那
[hæz; həz] [fɔ:md] [ɒn][ðə; ði] [ˈsɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
has formed on the surface of the meat .
有 形成 在 这 表面 的 这 肉 .

准备熏制的肉应该从盐水中取出，用温水彻底清洗，以去除肉表面形成的腌渍层。

[,aɪ ˈti:][kæn; kən] [ðən] [hi:; hi] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [ˈsməʊkhaʊs] ,
It can then he hung up in the smokehouse ,
它 能 然后 他 悬挂 向上 在 这 熏肉房 ,
然后他就可以把它挂在熏肉房里了。

[bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [əˈlaʊd] [tu:; tə][dreɪn][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [ɔ:(r)] [tu:] [brɪˈfɔ:(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ɪz]
but should be allowed to drain for a day or two before the fire is
但 应该 是 允许 到 流走 为了 一个 天 或者 二 前 这 火 是
[ˈstɑ:tɪd] .
started .
开始 .
但应在点火前让其沥干一两天。

[ðə; ði] [ˈpi:sɪz] [ɒv; əv] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [hʌŋ] [səʊ][ðæt][ðə; ði][eə(r)][kæn; kən][pɑ:s] [ˈfri:li] [brɪˈtwi:n]
The pieces of meat should be hung so that the air can pass freely between
这 件 的 肉 应该 是 悬挂 所以 那 这 空气 能 经过 自由 之间
[ðəm; ðəm] . § - .
them . § 59 .
他们 . § - .

肉块应该悬挂起来，以便空气可以在它们之间自由流通。 § 59.

[ðə; ði][ˈfaɪə(r)]
The Fire
这 火
火灾

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][fɜ:st] [deɪ] [ɔ:(r)] [tu:] , [ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [sləʊ] ,
For the first day or two , the fire should be slow ,
为了 这 第一的 天 或者 二 , 这 火 应该 是 慢的 ,
头一两天，火势应该缓慢蔓延。

[ɪn][ˈɔ:də(r)] [ðæt][ðə; ði] [ˈwɔ:mɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi][ˈgrædʒuəl] .
in order that the warming of the meat may be gradual .
在 命令 那 这 变暖 的 这 肉 可能 是 逐渐地 .
以便肉的温度能够逐渐升高。

[ɪn][kliə(r)] , [draɪ] [ˈweðə(r)] , [ˈsməʊkɪŋ] [meɪ] [kənˈtɪnju:] [frɒm; frəm][ðə; ði] [deɪ] [ðə; ði] [ˈsməʊkɪŋ] [brɪˈɡɪnz]
In clear , dry weather , smoking may continue from the day the smoking begins
在 清除 , 干燥 天气 , 吸烟 可能 继续 从 这 天 这 吸烟 开始
[ʌnˈtɪl][,aɪ ˈti:][ɪz] [kəmˈplɪtɪd] ,
until it is completed ,
直到 它 是 完全的 ,
在晴朗干燥的天气下，熏制可以从开始熏制之日起一直持续到熏制结束。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ɪn][wʌn][tu:; tə] [θri:] [wi:ks] ,
which should be in one to three weeks ,
哪个 应该 是 在 一 到 三 周 ,
应该会在一到三周内完成。

[ðə; ði][lenkθ; lenθ][ɒv; əv][taɪm] [dɪ'pendɪŋ] [ɒn][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [mi:t] [ænd; ənd][ɒn]
the length of time depending on the size of the pieces of meat and on
这 长度 的 时间 取决于 在 这 尺寸 的 这 件 的 肉 和 在
[ðə; ði] ['weðə(r)] .
the weather .
这 天气 .

所需时间长短取决于肉块的大小和天气情况。

[wen] [sə'fɪntli] [sməʊkt] , [ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [kærəktə'rɪstɪk] [strɔ:] ['klə(r)] .
When sufficiently smoked , the meat will have a characteristic straw color .
什么时候 足够 熏制 , 这 肉 将要 有 一个 特征 稻草 颜色 .
熏制得足够充分后，肉会呈现出特有的稻草色。

[mi:t] [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][bi:: bi] [sməʊkt] [ɒn][ə; eɪ][dæmp] [deɪ] ,
Meat should never be smoked on a damp day ,
肉 应该 绝不 是 熏制 在 一个 潮湿 天 ,
潮湿的天气绝对不能熏肉。

[br'kəz; br'kɒz][ɪn][ə; eɪ][dæmp] ['ætməsfɪə(r)] ['mɔɪstʃə(r)] [wɪl] [kən'dens] [ɒn][ðə; ði] [mi:t] ,
because in a damp atmosphere moisture will condense on the meat ,
因为 在 一个 潮湿 气氛 水分 将要 凝结 在 这 肉 ,
因为在潮湿的环境中，水分会在肉的表面凝结。

[ænd; ənd] [mɔɪst] [mi:t] [wɪl] [nɒt] [sməʊk] [wel] .
and moist meat will not smoke well .
和 潮湿 肉 将要 不是 抽烟 出色地 .
水分较多的肉不容易熏制成功。

[laɪt] ['sməʊkɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] [wi:ks] [ɪz]['betə(r)][ðæn; ðən] ['hevi] ['sməʊkɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn] [wi:k] .
Light smoking for two weeks is better than heavy smoking for one week .
光 吸烟 为了 二 周 是 更好的 比 重的 吸烟 为了 一 星期 .
轻度吸烟两周比重度吸烟一周要好。

[wɪð] [ə; eɪ][lɒŋgə(r)]['piəriəd][ɒv; əv] ['sməʊkɪŋ] [ðə; ði] [sməʊk] [wɪl] ['entə(r)][ðə; ði] [mi:t] [mɔ:(r)] ['θʌrəli] .
With a longer period of smoking the smoke will enter the meat more thoroughly .
和 一个 更长 时期 的 吸烟 这 抽烟 将要 进入 这 肉 更多的 彻底 .
{ - } § - .
{ **34** } § **60** .
{ - } § - .

熏制时间越长，烟熏味就越能充分渗入肉中。{34}§ 60.

['ki:pɪŋ] [sməʊkt] [mi:ts]
Keeping Smoked Meats
保持 熏制 肉类
保存熏肉

['djʊərəɪŋ] [ku:l] ['weðə(r)] [sməʊkt] [mi:ts] [meɪ] [bi:: bi] [left] [ɪn][ðə; ði] ['sməʊkhaʊs] [fɔ:(r); fə(r)][sʌm; səm]
During cool weather smoked meats may be left in the smokehouse for some
期间 凉爽的 天气 熏制 肉类 可能 是 左边 在 这 熏肉房 为了 一些
[taɪm] ['ɑ:ftə(r)][ðə; ði] ['sməʊkɪŋ] ['prəʊses][ɪz] [kəm'plitɪd] .
time after the smoking process is completed .
时间 后 这 吸烟 过程 是 完全的 .
天气凉爽时，熏肉在熏制过程完成后，可以留在熏房里一段时间。

[ðə; ði] [haʊs] [ʃʊd; ʃəd][bi:: bi] [kept] [dɑ:k] [ɪn]['ɔ:də(r)][tu:: tə] [ki:p] [aʊt] [flaɪz] ,
The house should be kept dark in order to keep out flies ,
这 房子 应该 是 保留 黑暗的 在 命令 到 保持 出去 苍蝇 ,
为了防止苍蝇进入，屋子应该保持黑暗。

[ænd; ənd][,ai 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:: bi] [wel] ['ventɪleɪtɪd] [səʊ][æz; əz][tu:: tə] [prɪ'vent] ['dæmpnəs] .
and it should be well ventilated so as to prevent dampness .
和 它 应该 是 出色地 通风 所以 作为 到 防止 潮湿 .
并且应该保持良好的通风，以防止潮湿。

[ə; eɪ][draɪ] , [ku:l] ['selə(r)] , [wið] ['fri:] [,sɜ:kjə'leɪ(ə)n][ɒv; əv] [freɪ] [eə(r)] ,
A dry , cool cellar , with free circulation of fresh air ,
一个 干燥 , 凉爽的 地窖 , 和 自由的 循环 的 新鲜的 空气 ,
干燥凉爽、空气流通良好的地窖

[wɪl] [bi:; bi][ə; eɪ][,sætɪs'fæktəri] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)] ['ki:pɪŋ] [sməʊkt] [mi:ts] .
will be a satisfactory place for keeping smoked meats .
将要 是 一个 令人满意的 地方 为了 保持 熏制 肉类 .
这将是存放熏肉的理想场所。

[ɪf] [ðə; ði] [sməʊkt] [mi:t] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [kept]['əʊnli][ə; eɪ] [ʃɔ:t] [taɪm] ,
If the smoked meat is to be kept only a short time ,
如果 这 熏制 肉 是 到 是 保留 仅有的 一个 短的 时间 ,
如果熏肉只打算保存很短时间,

[,aɪ'ti:] [ni:dz] ['əʊnli][tu:; tə][bi:; bi] [hʌŋ] [ʌp] [wɪ'daʊt] ['kʌvərɪŋ] .
it needs only to be hung up without covering .
它 需求 仅有的 到 是 悬挂 向上 没有 覆盖 .
它只需悬挂起来即可, 无需遮盖。

[fɔ:(r); fə(r)][lɒŋgə(r)] ['ki:pɪŋ] , [,aɪ'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə] [ræp] [fɜ:st][ɪn]['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn]['bɜ:læp] ,
For longer keeping , it is well to wrap first in paper , and then in burlap ,
为了 更长 保持 , 它 是出色地 到 裹 第一的 在 纸 , 和 然后 在 粗麻布 ,
为了保存更长时间, 最好先用纸包起来, 然后再用粗麻布包起来。

['kænvəs] [ɔ:(r)] ['mʌzlɪn] , [ænd; ənd] ['beri] [ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ə; eɪ][greɪn] [bɪn] [ɔ:(r)][bɒks][ɒv; əv][sænd] .
canvass or muslin , and bury the meat in a grain bin or box of sand .
帆布 或者 细棉布 , 和 埋葬 这 肉 在 一个 粮食 垃圾桶 或者 盒子 的 沙 .
用帆布或棉布包裹, 将肉埋在粮仓或沙箱中。

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɒv; əv] [ðɪs] [ɪz][tu:; tə][prə'vaɪd][ə; eɪ] [kən'dɪʃn] [wɪtɪ] [wɪl] [bi:; bi]['ju:nɪfɔ:m][ɪn]
The object of this is to provide a condition which will be uniform in
这 目的 的 这 是 到 提供 一个 状况 哪个 将要 是 制服 在
['temprətə(r)] [ænd; ənd] [ki:p] [aʊt] ['ɪnsektz] .
temperature and keep out insects .
温度 和 保持 出去 昆虫 .
这样做的目的是为了创造一个温度均匀且能防止昆虫进入的环境。

[ə; eɪ][kəʊt][ɒv; əv] [graʊnd] ['pepə(r)] , [rʌbd] ['ɪntu:][ðə; ði] [mi:t] [brɪ'fɔ:(r)] ['ræpɪŋ] , [wɪl] [bi:; bi]
A coat of ground pepper , rubbed into the meat before wrapping , will be
一个 外套 的 地面 胡椒 , 摩擦 进入 这 肉 前 包装 , 将要 是
[dɪs'teɪstfl] [tu:; tə]['ɪnsektz] .
distasteful to insects .
令人厌恶的 到 昆虫 .
在包裹肉之前, 先在肉上涂抹一层胡椒粉, 这样昆虫就会不喜欢它的味道。

['ɑ:ftə(r)] [sməʊkt] [mi:t] [hæz; həz] [brɪ'kʌm] ['θʌrəli] [draɪ] ,
After smoked meat has become thoroughly dry ,
后 熏制 肉 有 变得 彻底 干燥 ,
熏肉完全风干后,

[,aɪ'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [ræpt] [ɪn] ['pɑ:tʃmənt] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [ɪn'kləʊzd] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['mʌzlɪn] [ɔ:(r)]
it may be wrapped in parchment paper and enclosed in a heavy muslin or
它 可能 是 包装 在 羊皮纸 纸 和 内 在 一个 重的 细棉布 或者
['kænvəs] ,
canvass ,
帆布 ,
它可能用羊皮纸包裹, 并装在厚厚的棉布或帆布里。

[wɪtʃ] [ʃəd; ʃəd][biː; bi] [ˈkʌvəd] [wɪð] [ˈjeləʊ] [wɒʃ] [ɔː(r)][ˈɔːd(ə)n(ə)rɪ][laɪm] [waɪt] [wɒʃ] [wɪð] [gluː]
which should be covered with yellow wash or ordinary lime white wash with glue
哪个 应该 是 涵盖 和 黄色的 洗 或者 普通的 酸橙 白色的 洗 和 胶水
[ˈædɪd] . § - .
added . § 61 .
额外 . § - .

应涂上黄色涂料或普通石灰白涂料，并添加胶水。 § 61.

[ˈresəpi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈjeləʊ] [wɒʃ]
Recipe for Yellow Wash
食谱 为了 黄色的 洗

黄色洗涤剂配方

[fɔː(r); fə(r)][wʌn] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] [hæmz][ɔː(r)][ˈbeɪkən] , [teɪk] : [θriː] [paʊndz] [bəˈraɪtiːz] ([ˈbeəriəm]
For one hundred pounds hams or bacon , take : three pounds barytes (barium
为了 一 百 磅 火腿 或者 熏肉 , 拿 : 三 磅 重晶石 (钡
[ˈsʌlfert]) ,
sulphate) ,
硫酸盐) ,

制作一百磅火腿或培根，需要：三磅重晶石（硫酸钡），

. - [paʊnd] [gluː] , . - [paʊnd] [krəʊm] [ˈjeləʊ] ([liːd] [ˈkrəʊmɪt]) , . - [paʊnd] [ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd]
. 06 pound glue , . 80 pound chrome yellow (lead chromate) , . 40 pound flour , and
. - 磅 胶水 , . - 磅 铬合金 黄色的 (带领 铬酸盐) , . - 磅 面粉 , 和
[twelv] [paʊndz] [ˈwɔːtə(r)] .
twelve pounds water .
十二 磅 水 .

0.06磅胶水，0.80磅铬黄（铬酸铅），0.40磅面粉，以及12磅水。

[pʊt][ðə; ði][ˈflaʊə(r)][ɪn][ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] , [dɪˈzɔːlvɪŋ] [ɔːl] [lʌmps] [ˈθʌrəli] .
Put the flour in the water , dissolving all lumps thoroughly .
放 这 面粉 在 这 水 , 溶解 全部 肿块 彻底 .

将面粉放入水中，彻底搅拌至完全溶解，不要结块。

[dɪˈzɒlv] [ðə; ði] [krəʊm] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [bʌ; əv][ˈwɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [ˈseprət] [ˈves(ə)l] ,
Dissolve the chrome in a quart of water in a separate vessel ,
溶解 这 铬合金 在 一个 夸脱 的 水 在 一个 分离 血管 ,

将铬溶解在另一容器中的一夸脱水中。

[ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][ðə; ði][səˈluːʃ(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði] [gluː] [tuː; tə][ðə; ði][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] .
and add the solution and the glue to the flour and water .
和 添加 这 解决方案 和 这 胶水 到 这 面粉 和 水 .

将溶液和胶水加入面粉和水中。

[brɪŋ] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][ðə; ði][bəˈraɪtiːz] [ˈsləʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
Bring the whole to a boil , and add the barytes slowly , stirring constantly .
带来 这 所有的 到 一个 熬 , 和 添加 这 重晶石 缓慢地 , 搅拌 不断地 .

将整锅水烧开，然后慢慢加入重晶石，不断搅拌。

[meɪk] [ðə; ði] [wɒʃ] [ðə; ði] [deɪ] [brɪˈfɔː(r)][aɪ ˈtiː][ɪz] [rɪˈkwaɪəd] .
Make the wash the day before it is required .
制作 这 洗 这 天 前 它 是 必需的 .

提前一天洗好衣服。

[stɜː(r)][aɪ ˈtiː] [ˈfriːkwəntli] [wen] [ˈjuːzɪŋ] , [ænd; ənd] [əˈplaɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] . { - }
Stir it frequently when using , and apply with a brush . { 35 }
搅拌 它 频繁地 什么时候 使用 , 和 申请 和 一个 刷子 . { - }

使用时要经常搅拌，并用刷子涂抹。 {35}

[tʃaɪˈniːz] [miːt] [ˈresəpɪz] § - .
Chinese Meat Recipes § 62 .
中国人 肉 食谱 § - .

中国肉类食谱 § 62.

[bi:n] [sɔ:s] ['sɒsɪdʒ] ([lɑ:p] - -) .
Bean Sauce Sausage (Laap Ch'eung 腊腸) .
豆 酱 香肠 (拉普 - -) .

腊肠。

['sɒsɪdʒ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['pɒpjələ(r)] [mi:t] [wɪð] [ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] , [ɪ'speʃəli] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['wɪntə(r)]
Sausage is a very popular meat with the Chinese , especially during the winter
香肠 是 一个 非常 受欢迎的 肉 和 这 中国人 , 尤其 期间 这 冬天
['si:z(ə)n] .
season .
季节 .

香肠在中国非常受欢迎，尤其是在冬季。

[aɪ 'ti:][ɪz] ['prɒbəbli] [ðə; ði][məʊst] ['waɪdli] [ju:st] [ɒv; əv][ɔ:l] [kjʊəd] [mi:ts] ,
It is probably the most widely used of all cured meats ,
它 是 大概 这 最多 广泛 用过的 的 全部 治愈 肉类 ,
[ɪt] [mɪt] [wɪð] [ɪ] [tʃaɪ'ni:z] [ɪ] [dʒi] [wɪntə] [ɪ] [sɪzən] ,
它 是 这 肉 和 这 中国人 这 冬天 季节 ,
[ɪt] [mɪt] [wɪð] [ɪ] [tʃaɪ'ni:z] [ɪ] [dʒi] [wɪntə] [ɪ] [sɪzən] .
它 是 这 肉 和 这 中国人 这 冬天 季节 .

它可能是所有腌制肉类中用途最广泛的一种。

[ɔ:l'dəʊ] [æz; əz][ə; eɪ] [ru:l] [aɪ 'ti:][ɪz][kwɑɪt] [ɪk'spensɪv] [kəm'peəd] [wɪð] ['ʌðə(r)] [mi:ts] . § - .
although as a rule it is quite expensive compared with other meats . § 63 .
虽然 作为 一个 规则 它 是 相当 昂贵的 比较的 和 其他 肉类 . § - .

虽然通常来说，它与其他肉类相比价格相当昂贵。 § 63.

['pɪkl] [fɔ:(r); fə(r)] [bi:n] [sɔ:s] ['sɒsɪdʒ]
Pickle for Bean Sauce Sausage
泡菜 为了 豆 酱 香肠

豆酱香肠泡菜

[fɔ:(r); fə(r)] ['evri] ['kæti] [ɒv; əv] [mi:t] , [ju:z] :
For every catty of meat , use :
为了 每一个 斤 的 肉 , 使用 :

每斤肉，使用：

['sɔ:lt'pi:tə] ([si:'ju:] - -) [wʌn] mace2 (- -)
Salt peter (siu 硝) 1 mace2 (ts'in 一錢)
硝 (siu - -) 1 mace2 (- -)

硝石 (siu 硝) 1 mace2 (ts'in 一钱)

[sɔ:lt] ([ʃʊk] [ɪm] - -) [θri:] [meɪs] (- -)
Salt (shuk im 熟鹽) 3 mace (ts'in 三錢)
盐 (舒克 我是 - -) 3 锤 (- -)

盐 (shuk im 熟盐) 3 mace (ts'in 三钱)

['ʃʊgə(r)] ([pɪŋ] [fa:] - -) [tu:'tu:] [meɪs] (- -)
Sugar (ping fa t'ong 冰花糖) 2 mace (ts'in 二錢)
糖 (ping 法 - -) 2 锤 (- -)

冰花糖 2 钱 (ts'in 二钱)

[fɜ:st] - [drɔ:n] [bi:n] [sɔ:s] (- - [jɑʊ] - -) [tu:'tu:] [meɪs]
First - drawn bean sauce (t'au ch'au yau 頭抽油) 2 mace
第一的 - 绘制 豆 酱 (- - 姚 - -) 2 锤

头抽油 2 狼牙棒

[rɔ:] [bi:n] [sɔ:s] ([ʃæn] - [jɑʊ] - -) [wʌn] [meɪs]
Raw bean sauce (shang ch'au yau 生抽油) 1 mace
生的 豆 酱 (尚 - 姚 - -) 1 锤

生抽油 1 狼牙棒

['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][s'paɪsɪz] ([ˌɛn'dʒi:] [hʌŋ] [fæn] - -) [wʌn] [meɪs]
Mixture of spices (ng heung fan 五香粉) 1 mace
混合物 的 香料 (ng 兴 扇子 - -) 1 锤

混合香料 (ng heung fan 五香粉) 1 狼牙棒

[ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][pʊ; əv][sˈpaɪsɪz][ɪz] [meɪd] [ʌp][pʊ; əv][ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] :
The mixture of spices is made up of the following :

这 混合物 的 香料 是 制成 向上 的 这 下列的 :

这种混合香料由以下成分组成:

[red] [ˈpepə(r)] (- [tsi:u:] -) - [meɪs]
Red pepper (ch'un tsiu 春椒) 10 mace

红色的 胡椒 (- 萧 -) - 锤

红辣椒 (ch'un tsiu 春椒) 10 粒

[graʊnd] [ˈænis] [si:d] (- [wu:'i:] -) - [meɪs]
Ground anise seed (taai wui 大回) 10 mace

地面 八角 种子 (- 吴 -) - 锤

茴香籽 (taai wui 大回) 10 粒

[kləʊvz] ([tɪŋ] [hʌŋ] -) - [meɪs]
Cloves (ting heung 丁香) 10 mace

丁香 (ting 兴 -) - 锤

丁香 (ting heung 丁香) 10 钱币

[ˈsɪnəməŋ] ([jʌk] [kwai] -) - [meɪs]
Cinnamon (yuk kwai 玉桂) 10 mace

肉桂 (呃 快 -) - 锤

肉桂 (yuk kwai 玉桂) 10 肉豆蔻

[ðɪ:z] [sˈpaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈpɜ:rtʃəst] [ˈseprətli] [ænd; ənd][ˈnevə(r)] [ˈredi] [mɪkst] , [æz; əz] [ˈredi]
These spices should be purchased separately and never ready mixed , as ready

这些 香料 应该 是 购买 分别地 和 绝不 准备好 混合 , 作为 准备好

[meɪd] [ˈmɪkstʃər] [ɑ:(r); ə(r)][ˈɒf(ə)n] [ˈwɜ:θləs] .
made mixtures are often worthless .

制成 混合物 是 经常 毫无价值 .

这些香料应该单独购买，千万不要购买混合好的香料，因为混合好的香料往往没什么价值。

[ˈsʌmtaɪmz] [tu:] [ˈbrɪndʒ] [ˈpi:lɪŋ] , [ˈfaɪnli] [kʌt][ɔ:(r)] [graʊnd] ,
Sometimes two orange peelings , finely cut or ground ,

有时 二 橙子 果皮 , 精细地 切 或者 地面 ,

有时用两片切碎或磨碎的橙皮

[freʃ] [ɔ:(r)][draɪd][ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈevri] [ten] [ˈkæti] [pʊ; əv] [mi:t] .
fresh or dried are used for every ten catties of meat .

新鲜的 或者 干燥 是 用过的 为了 每一个 十 猫咪 的 肉 .

每十斤肉使用新鲜或干肉。

[tu:] [meɪs] [pʊ; əv][ˈdʌb(ə)l] [dɪˈstɪld] [waɪn] ([ʒ:ŋ] [tʃɪŋ] - -) ,
Two mace of double distilled wine (sheung ching tsau 雙蒸酒) ,

二 锤 的 双倍的 蒸馏 葡萄酒 (尚 ching - -) ,

两副双蒸酒，

[ɔ:(r)] [ˈtrebl] [dɪˈstɪld] [waɪn] ([sɑ:m] [tʃɪŋ] - -) , [ænd; ənd][ə; eɪ][waɪn] [kɔ:ld] ([fæn] - -
or treble distilled wine (saam ching tsau 三蒸酒) , and a wine called (fan tsau 汾酒
或者 高音 蒸馏 葡萄酒 (saam ching - -) , 和 一个 葡萄酒 称为 (扇子 - -
) ,
) ,
) ,

或三重蒸馏酒 (saam ching tsau 三蒸酒)，以及一种称为 (fan tsau 汾酒) 的酒，

[ɑ:(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz] [ˈædɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [ˈkæti] [pʊ; əv] [mi:t] .
are sometimes added for each catty of meat .

是 有时 额外 为了 每个 斤 的 肉 .

有时会按每斤肉的价格加价。

[ðə; ði] [waɪn] [helps] [prɪ'zɜ:v] [ðə; ði] [mi:t] .
The wine helps preserve the meat .
这 葡萄酒 帮助 保存 这 肉 .

葡萄酒有助于保存肉类。

[ðə; ði] [ə'bvʌv] [s'paɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] ['keəfəli] [mɪkst] [ænd; ənd][ðə; ði]['mɪkstə(r)] ['θʌrəli] [stɜ:d]
The above spices should be carefully mixed and the mixture thoroughly stirred
这 多于 香料 应该 是 小心 混合 和 这 混合物 彻底 搅拌
[ɪntu:][ðə; ði] [mi:t] .
into the meat .
进入 这 肉 .

将以上香料仔细混合，并将混合物充分拌入肉中。

[ɪn] ['mɪksɪŋ] [ðə; ði][s'paɪsɪz][ðə; ði]['ju:zuəl] ['meθəd] [ɪz][tu;; tə][ju:z][ðə; ði][hændz][æz; əz][m'ɪksəz] .
In mixing the spices the usual method is to use the hands as mixers .
在 混合 这 香料 这 通常 方法 是 到 使用 这 双手 作为 搅拌机 .

混合香料时，通常的方法是用手搅拌。

[ə; eɪ]['betə(r)] [wei] [ɪz][tu;; tə][ju:z][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [spu:n] , [ɔ:(r)][sʌm; səm]['sɪmələ(r)][ju:'tens(ə)] . { - } § - .
A better way is to use a large spoon , or some similar utensil . { 36 } § 64 .
一个 更好的 方式 是 到 使用 一个 大的 勺子 , 或者 一些 相似的 用具 . { - } § - .
更好的方法是使用大勺子或类似的器具。 {36}§ 64.

[ˌprepə'reɪ](ə)n][ʊv; əv][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['sɒsɪdʒ]
Preparation of the Meat for Sausage
准备 的 这 肉 为了 香肠
香肠肉的准备

[ju:z][hæmz] , ['ʃəuldəz] , [tʃɒps] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd] [nek] .
Use hams , shoulders , chops , fat back , and neck .
使用 火腿 , 肩膀 , 排骨 , 胖的 后退 , 和 脖子 .
使用火腿、肩胛肉、排骨、背部肥肉和脖子肉。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði]['lɪvə(r)][ɪz] ['ædɪd] [tu;; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [dɑ:k] ['kʌlə(r)] .
Sometimes the liver is added to give a dark color .
有时 这 肝 是 额外 到 给 一个 黑暗的 颜色 .
有时会加入肝脏以使其呈现深色。

[nəʊ] ['belɪ] [mi:t] [ɔ:(r)] [tʌf] [pɑ:ts] [ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [ju:st] .
No belly meat or tough parts should be used .
不 腹部 肉 或者 艰难的 部分 应该 是 用过的 .
不要使用腹部肉或较硬的部位。

['seprət] [ðə; ði] [li:n] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt] [mi:t] .
Separate the lean from the fat meat .
分离 这 倾斜 从 这 胖的 肉 .
将瘦肉和肥肉分开。

[tʃɒp] [ɪntu:] ['pi:sɪz] [ə'baʊt][wʌn] - ['kwɔ:tə(r)] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] , [ɔ:(r)][rʌn] [θru:] [ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] [mɪl]
Chop into pieces about one - quarter inch in diameter , or run through a sausage mill
劈 进入 件 关于 一 - 四分之一 英寸 在 直径 , 或者 跑步 通过 一个 香肠 磨
.
:
.

切成直径约四分之一英寸的小块，或者用香肠研磨机绞碎。

[wʌn] [pɑ:t] [fæt][ænd; ənd][wʌn] [pɑ:t] [li:n] [mi:t] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [ju:st] ,
One part fat and one part lean meat is generally used ,
一 部分 胖的 和 一 部分 倾斜 肉 是 一般来说 用过的 ,
通常使用一份肥肉和一份瘦肉，

[ðəʊ] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [meɪ] ['veəri] ['aɪðə(r)] [wei] , [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] [ænd; ənd][dɪ'mɑːnd] . §
though the proportion may vary either way , to suit the taste and demand . §
尽管 这 部分 可能 各不相同 任何一个 方式 , 到 套装 这 品尝 和 要求 . §
- .
65 .
- .

不过，比例可以根据口味和需求而有所变化。 § 65.

[ˈsɒsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] (- [aɪ] -)
Sausage Casing (Ch'eung I 腸衣)
香肠 套管 (- 我 -)

肠衣 (Ch'eung I 肠衣)

[ˈsɒsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l] [kəʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [smɔːl] [ɪn'testɪn]
Sausage casing is generally made from the middle coat of the small intestines
香肠 套管 是 一般来说 制成 从 这 中间 外套 的 这 小的 肠子
[ɒv; əv] [ʃiːp] [ɔːl'dəʊ] [aɪ 'tiː][ɪz][ˈɔːlsəʊ] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ɪn'testɪn] [ɒv; əv][ðə; ði][hɒɡ] .
of sheep although it is also made from the intestines of the hog .
的 羊 虽然 它 是 还 制成 从 这 肠子 的 这 猪 .

香肠肠衣通常用绵羊小肠的中层肠衣制成，但也可用猪肠制成。

[ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [ɪz] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd][træns'pærənt] .
The casing is very thin and transparent .
这 套管 是 非常 薄的 和 透明的 .

外壳非常薄且透明。

[sʌm; səm] ['keɪsɪŋ] [ɪz] [prɪ'peəd] [ɪn]['kæntən] , [bʌt; bət][məʊst][ɒv; əv] [wɒt] [ɪz] [juːst] [ɪn]['kæntən] ['kɒmz]
Some casing is prepared in Canton , but most of what is used in Canton comes
一些 套管 是 准备 在 广州 , 但 最多 的 什么 是用过的 在 广州 来
[frɒm; frəm] [ʃæŋ'haɪ] ,
from Shanghai ,
从 上海 ,

有些肠衣是在广州生产的，但广州使用的大部分肠衣来自上海。

[æz; əz][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [kəm'pærətɪvli] [fjuː] [ʃiːp] [ɔː(r)][gəʊts] ['slɔːtəd] [ɪn]['kæntən] .
as there are comparatively few sheep or goats slaughtered in Canton .
作为 那里 是 比较 很少 羊 或者 山羊 屠杀 在 广州 .

因为广州屠宰的羊或山羊相对较少。

[ðə; ði][draɪd] ['keɪsɪŋ] [selz] [fɔː(r); fə(r)] \$3 . - [tuː; tə] \$6 . - [ə; eɪ] ['kæti] . § - .
The dried casing sells for \$3 . 00 to \$6 . 00 a catty . § **66** .
这 干燥 套管 出售 为了 \$3 . - 到 \$6 . - 一个 斤 . § - .

干肠衣售价为每斤 3.00 至 6.00 美元。 § 66.

[ˈsɒf(ə)nɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ]
Softening the Casing
软化 这 套管

软化外壳

[wen] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,
When ready to be used ,
什么时候 准备好 到 是 用过的 ,

准备使用时，

[ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪ'mɜːst] [ɪn] [luːk] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə]
the casing should be immersed in luke warm water for a few minutes to
这 套管 应该 是 沉浸式 在 卢克 温暖的 水 为了 一个 很少 分钟 到
[ˈsɒfn] [aɪ 'tiː] .
soften it .
软化 它 .

将肠衣浸入温水中几分钟使其软化。

[ɪf] [ðə; ði] [wɔ:lz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [əd'hɪə(r)][tu;; tə] [i:tʃ] ['ʌðə(r)][səʊ] [ðæt] [,aɪ 'ti:][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [fɔ:(r); fə(r)]
If the walls of the casing adhere to each other so that it is difficult for
如果 这 墙壁 的 这 套管 粘着 到 每个 其他 所以 那 它 是 难的 为了
[ðə; ði] [mi:t] [tu;; tə]['entə(r)] ,
the meat to enter ,
这 肉 到 进入 ,

如果肠衣壁相互粘连，导致肉难以进入，

[ˈwɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi;; bi] [fɔ:st] [θru:] [tu;; tə][dɪ'stend][ðə; ði] ['keɪsɪŋ] . § - .
water should be forced through to distend the casing . § 67 .
水 应该 是 强制 通过 到 扩张 这 套管 . § - .

应向套管内注入水，使其膨胀。 § 67.

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ]
Filling the Casing
填充 这 套管

填充套管

[ɪn'sɜ:t] [ðə; ði] [smɔ:l] [end][ɒv; əv][ðə; ði]['fɪlə(r)] ([ə; eɪ][tɪn] ['flʌ(ə)l] [ə'baʊt][sɪks] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ]) ['ɪntu:][ðə; ði]
Insert the small end of the filler (a tin funnel about six inches long) into the
插入 这 小的 结尾 的 这 填料 (一个 锡 漏斗 关于 六 英寸 长的) 进入 这
[end][ɒv; əv][ðə; ði] ['keɪsɪŋ] .
end of the casing .
结尾 的 这 套管 .

将灌装器的细端（一个大约六英寸长的锡漏斗）插入外壳的末端。

[həʊld][ðə; ði] ['keɪsɪŋ] ['taɪtli] [tu;; tə][ðə; ði]['fɪlə(r)] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd] ,
Hold the casing tightly to the filler with the left hand ,
抓住 这 套管 紧紧 到 这 填料 和 这 左边 手 ,

用左手将外壳紧紧握住填充物，

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [hænd] [fɔ:s] [ðə; ði] [mi:t] [θru:] [ðə; ði]['fɪlə(r)]['ɪntu:][ðə; ði] ['keɪsɪŋ] .
and with the right hand force the meat through the filler into the casing .
和 和 这 正确的 手 力量 这 肉 通过 这 填料 进入 这 套管 .

用右手将肉塞入肠衣中，穿过填充物。

[,aɪ 'ti:][ɪz] ['kʌstəməri] [tu;; tə][ju:z][ðə; ði][hænd][fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ,
It is customary to use the hand for this ,
它 是 习惯 到 使用 这 手 为了 这 ,

通常用手来做这件事。

[bʌt; bət][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['wʊdn] [spu:n] [wʊd] [wɜ:k] [dʒʌst][æz; əz] [wel] .
but a large wooden spoon would work just as well .
但 一个 大的 木制的 勺子 会 工作 只是 作为 出色地 .

但用大木勺也一样可以。

[ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] ['stʌfɪŋ] [mə'ʃi:n] [kæn; kən][bi;; bi] ['pɜ:rtʃəst] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [fju:] [d'bləz] ,
A sausage stuffing machine can be purchased for a few dollars ,
一个 香肠 馅 机器 能 是 购买 为了 一个 很少 美元 ,

一台灌肠机只需几美元就能买到。

[ænd; ənd] [wɪl] [du;; də][ðə; ði] [wɜ:k] [ɒv; əv] ['stʌfɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [mʌt] [mɔ:(r)][,sætɪs'fæktəri]['mænə(r)][ðæn; ðən]
and will do the work of stuffing in a much more satisfactory manner than
和 将要 做 这 工作 的 馅 在 一个 很多 更多的 令人满意的 方式 比

[,aɪ 'ti:][kæn; kən][bi;; bi] [dʌn] [baɪ][hænd] .
it can be done by hand .
它 能 是 完毕 经过 手 .

并且它能以比手工填充更令人满意的方式完成填充工作。

[ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][ˈkeɪsɪŋ][ɪz][taɪd][əˈraʊnd][ə; eɪ][tjuːb][æt; ət][ðə; ði][ˈbɒtəm][ɒv; əv][ə; eɪ][dʒɑː(r)]
The end of the casing is tied around a tube at the bottom of a jar
这 结尾 的 这 套管 是 系 大约 一个 管子 在 这 底部 的 一个 罐
[kənˈteɪnɪŋ][ðə; ði][ˈsɒsɪdʒ][miːt].
containing the sausage meat.
包含 这 香肠 肉 .

将肠衣的一端系在装有香肠肉的罐子底部的管子上。

[ə; eɪ][disk][ðə; ði][saɪz][ænd; ənd][ˈeɪp][ɒv; əv][ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)][ɪz][ðen][ˈprest][daʊn]
A disc the size and shape of the inside of the jar is then pressed down
一个 光盘 这 尺寸 和 形状 的 这 里面 的 这 罐 是 然后 按下 向下
[ɒn][ðə; ði][miːt][wɪð][ə; eɪ][ˈliːvə(r)],
on the meat with a lever,
在 这 肉 和 一个 杠杆 ,
然后, 用杠杆将一个大小和形状与罐子内壁相同的圆盘压在肉上。

[ænd; ənd][ðə; ði][miːt][ɪz][ðʌs][ˈfɔːst][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈkeɪsɪŋ].
and the meat is thus forced into the casing.
和 这 肉 是 因此 强制 进入 这 套管 .
肉就这样被挤进了肠衣里。

[sʌtʃ][ə; eɪ][məˈʃiːn][wɪl][duː; də][ðə; ði][wɜːk][ɒv; əv][faɪv][ɔː(r)][sɪks][men],
Such a machine will do the work of five or six men,
这样的 一个 机器 将要 做 这 工作 的 五 或者 六 男人 ,
这样一台机器可以完成五六个人的工作量。

[ænd; ənd][ɪf][ɒv; əv][ðə; ði][raɪt][taɪp], [kæn; kən][ˈɔːlsəʊ][biː; bi][juːst][æz; əz][ə; eɪ][lɑːd][pres].
and if of the right type, can also be used as a lard press.
和 如果 的 这 正确的 类型 , 能 还 是 用过的 作为 一个 猪油 按 .
如果是合适的类型, 还可以用作猪油压榨机。

[ɪf][aɪˈtiː][ɪz][ˈdɪfɪkəlt][tuː; tə][fɔːs][ðə; ði][miːt][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈkeɪsɪŋ], [ɒn][əˈkaʊnt][ɒv; əv][kəmˈprest]
If it is difficult to force the meat into the casing, on account of compressed
如果 它 是 难的 到 力量 这 肉 进入 这 套管 , 在 帐户 的 压缩
[eə(r)],
air,
空气 ,
如果由于压缩空气的作用而难以将肉灌入肠衣,

[ðə; ði][eə(r)][ʊd; əd][biː; bi][əˈlaʊd][tuː; tə][ɪˈskeɪp][baɪ][ˈpʌntɪŋ][smɔːl][həʊlz][ɪn][ðə; ði][ˈkeɪsɪŋ][wɪð]
the air should be allowed to escape by punching small holes in the casing with
这 空气 应该 是 允许 到 逃脱 经过 冲孔 小的 孔 在 这 套管 和
[pɪnz].
pins.
别针 .
应该用针在壳体上戳一些小孔, 让空气逸出。

[ðə; ði][stʌft][ˈkeɪsɪŋ][ɪz][ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli][taɪd][wɪð][ə; eɪ][striŋ][ˈevri][sɪks][ˈɪntɪz], [kʌt][ˈɪntuː]
The stuffed casing is usually tied with a string every six inches, cut into
这 填充 套管 是 通常 系 和 一个 细绳 每一个 六 英寸 , 切 进入
[kənˈviːniənt][lenθs],
convenient lengths,
方便的 长度 ,
灌肠后的肠衣通常每隔六英寸用绳子扎紧, 并切成方便的长度。

[ænd; ənd][hʌŋ][ʌp][tuː; tə][draɪ]. { - } § - .
and hung up to dry. { 37 } § 68 .
和 悬挂 向上 到 干燥 . { - } § - .
然后挂起来晾干。{37}§ 68.

[ˈsʌnɪŋ] [ænd; ɐnd] [ˈdraɪɪŋ]
Sunning and Drying
日光浴 和 烘干

阳光晒干

[ðə; ði] [ˈsɒsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [prɪˈpeəd] [ɪn][ðə; ði] [ˈmɔ:nɪŋ] ,
The sausage should be prepared in the morning ,
这 香肠 应该 是 准备 在 这 早晨 ,
香肠应该在早上制作。

[səʊ] [ðæt] [,aɪ ˈti:] [kæn; kən][bi:; bi] [hʌŋ] [ʌp] [tu:; tə] [sʌn] [baɪ] [nu:n] .
so that it can be hung up to sun by noon .
所以 那 它 能 是 悬挂 向上 到 太阳 经过 中午 :
这样就可以在中午之前把它挂起来晒太阳了。

[ɪf] [,aɪ ˈti:] [ɪz] [prɪˈpeəd] [ɪn][ðə; ði] [ˌɑ:ftəˈnu:n] , [ðeə(r)] [ɪz] [sʌm; səm] [ˈdeɪndʒə(r)] [ɒv; əv] [ɪts] [ˈspɔɪlɪŋ] ,
If it is prepared in the afternoon , there is some danger of its spoiling ,
如果 它 是 准备 在 这 下午 , 那里 是 一些 危险 的 它是 破坏 ,
如果下午才准备,就有可能变质。

[ɪˈspeʃəli] [ɪf] [ðə; ði] [deɪ] [ɪz] [nɒt] [ˈveri] [kəʊld] ,
especially if the day is not very cold ,
尤其 如果 这 天 是 不是 非常 寒冷的 ,
尤其是在天气不太冷的时候。

[brɪˈkeɪz; brɪˈkɔz] [,aɪ ˈti:] [hæz; həz] [tu:; tə] [bi:; bi] [stɔ:(r)d] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] [brɪˈfɔ:(r)] [,aɪ ˈti:] [gets] [mʌtʃ] [sʌn] .
because it has to be stored over night before it gets much sun .
因为 它 有 到 是 存储 超过 夜晚 前 它 获得 很多 太阳 :
因为必须先存放一夜才能晒到太阳。

[ˈsʌnʃaɪn] [ænd; ɐnd] [kəʊld] [nɔ:θ] [wɪnd] [ɑ:(r); ə(r)] [ˈni:ɪdɪd] [tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði] [best] [ˈsɒsɪdʒ] .
Sunshine and cold north wind are needed to make the best sausage .
阳光 和 寒冷的 北 风 是 需要 到 制作 这 最好的 香肠 :
阳光和寒冷的北风是制作最好香肠的必要条件。

[wɪð] [faɪv] [deɪz] [ɒv; əv] [wɪnd] [ænd; ɐnd] [sʌn] , [ðə; ði] [mi:t] [brɪˈkʌmz] [hɑ:d] [ænd; ɐnd] [fɜ:m] .
With five days of wind and sun , the meat becomes hard and firm .
和 五 天 的 风 和 太阳 , 这 肉 变成 难的 和 公司 :
经过五天的风吹日晒,肉质变得又硬又紧实。

[ɪn] [keɪs] [ɒv; əv] [ˈreɪni] [ɔ:(r)] [dæmp] [ˈweðə(r)] [waɪl] [ðə; ði] [ˈsɒsɪdʒ] [ɪz] [ˈbi:ɪŋ] [draɪd] ,
In case of rainy or damp weather while the sausage is being dried ,
在 案件 的 下雨 或者 潮湿 天气 尽管 这 香肠 是 存在 干燥 ,
如果香肠风干过程中遇到雨天或潮湿天气,

[,aɪ ˈti:] [mʌst; məst] [bi:; bi] [hʌŋ] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ru:m] [ænd; ɐnd] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈtʃɑ:kəʊl] [ɔ:(r)] [wʊd] .
it must be hung up in a small room and a small charcoal or wood .
它 必须 是 悬挂 向上 在 一个 小的 房间 和 一个 小的 木炭 或者 木头 :
[ˈfaɪə(r)] [kept] [ˈbɜ:nɪŋ] [ˌʌndəˈni:θ] .
fire kept burning underneath .
火 保留 燃烧 下 :
它必须悬挂在一个小房间里,并在下面保持一小堆木炭或木柴燃烧。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈsɒsɪdʒ] [ɪz] [nɒt] [wel] [sʌnd] [ɔ:(r)] [draɪd] , [,aɪ ˈti:] [ɪz] [ˈveri] [ˈlaɪkli] [tu:; tə] [spɔɪl] ,
If the sausage is not well sunned or dried , it is very likely to spoil ,
如果 这 香肠 是 不是 出色地 阳光照射 或者 干燥 , 它 是 非常 可能 到 剧透 ,
如果香肠没有充分晒干或风干,很容易变质。

[ænd; ənd][æn; ən] ['efət] [ʃəd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][get][,aɪ 'tiː] ['prɪtɪ] [wel] [draɪd] [wɪ'ðɪn] [faɪv] [deɪz] . §
and an effort should be made to get it pretty well dried within five days . §
和 一个 努力 应该 是 制成 到 得到 它 漂亮的 出色地 干燥 之内 五 天 . §
- .
69 .
- .

应努力在五天内将其基本晾干。 § 69.

[ˈsiːz(ə)n][ænd; ənd] ['weðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['sɒsɪdʒ]
Season and Weather for Making Sausage
季节 和 天气 为了 制作 香肠
制作香肠的季节和天气

[ðə; ði][taɪm][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['sɒsɪdʒ] [ɪz] [wen] [ðəə(r)][ɪz][ə; eɪ][draɪ] , [kəʊld][wɪnd] ['bləʊɪŋ] [frəm; frəm]
The time for making sausage is when there is a dry , cold wind blowing from
这 时间 为了 制作 香肠 是什么时候 那里 是 一个 干燥 , 寒冷的 风 吹 从
[ðə; ði] [nɔːθ] .
the north .
这 北 .

制作香肠的最佳时机是刮起干燥寒冷的北风的时候。

[sʌtʃ] ['weðə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dʌz] [nɒt][ə'kɜː(r)][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][nəʊ'vembə(r)] .
Such weather usually does not occur before the middle of November .
这样的 天气 通常 做 不是 发生 前 这 中间 的 十一月 .
这种天气通常在11月中旬之前不会出现。

[frəm; frəm] [ðɪs] [taɪm][tuː; tə][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv]['dʒænjuəri][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ðə; ði][best] ['siːz(ə)n] .
From this time to the middle of January is usually the best season .
从 这 时间 到 这 中间 的 一月 是 通常 这 最好的 季节 .
从现在到一月中旬通常是最佳季节。

[ɪf] [meɪd] ['ɜːləə(r)] , [ðə; ði] ['weðə(r)] [wɪl] [nɒt][biː; bi] [kuːl] ['ɪnʌf] .
If made earlier , the weather will not be cool enough .
如果 制成 早些时候 , 这 天气 将要 不是 是 凉爽的 足够的 .
如果做得太早, 天气就不够凉爽了。

[ɪf] [meɪd] ['leɪtə(r)] , [ðə; ði] [tʃɑːnsɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌni] ['weðə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['les(ə)nd] ,
If made later , the chances for sunny weather are lessened ,
如果 制成 之后 , 这 机会 为了 阳光明媚 天气 是 减少 ,
如果时间较晚, 晴天的概率就会降低。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ɪz][nɒt][æpt][tuː; tə][kɜʊə(r)][səʊ] [wel] . § - .
and the meat is not apt to cure so well . § **70** .
和 这 肉 是 不是 易于 到 治愈 所以 出色地 . § - .
而且这种肉不容易腌制。 § 70.

[liːn] [pɔːk] ['sɒsɪdʒ] ([ˈɔː] [jʌk] - -)
Lean Pork Sausage (Shau Yuk Ch'eung 瘦肉腸)
倾斜 猪肉 香肠 (绍 尤克 - -)
瘦猪肉香肠 (Shau Yuk Ch'eung 瘦肉肠)

[ðɪs] ['sɒsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['sɒsɪdʒ] , [ɪk'sept] [ðæt]['əʊnli] [liːn] [miːt] [ɪz]
This sausage is made the same as ordinary sausage , except that only lean meat is
这 香肠 是 制成 这 相同的 作为 普通的 香肠 , 除了 那 仅有的 倾斜 肉 是
[juːst] . § - .
used . § **71** .
用过的 . § - .
这种香肠的制作方法与普通香肠相同, 只是只使用瘦肉。 § 71.

[ˈlɪvə(r)] ['sɒsɪdʒ] ([jʌn] - -)
Liver Sausage (Yun Ch'eung 潤腸)
肝 香肠 (云 - -)
肝肠 (Yun Ch'eung 润肠)

[ɪn] [ðɪs] ['sɒsɪdʒ] , [dʌk] ['lɪvə(r)] [ɪz] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [li:n] [mi:t] .
In this sausage , duck liver is used instead of lean meat .
在这香肠 , 鸭子肝是用过的反而的倾斜肉 .

这款香肠用鸭肝代替瘦肉。

[ʌðəwaɪz] , [aɪ 'ti:] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['sɒsɪdʒ] . § - .
Otherwise , it is made the same as ordinary sausage . § 72 .
否则 , 它是制成这相同的作为普通的香肠 . § - .

否则，它的做法与普通香肠相同。§ 72.

[tʊŋ] [ku:n] ['sɒsɪdʒ] ([tʊŋ] [ku:n] [lɑ:p] - -)
Tung Koon Sausage (Tung Koon Laap Ch'eung 東莞腊腸)
董库恩香肠 (董库恩拉普 - -)

Tung Koon Sausage (Tung Koon Laap Ch'eung 东莞腊肠)

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [bi:n] [sɔ:s] ['sɒsɪdʒ] , [ɪk'sept] [ðæt] [lɑ:dʒ] ['keɪsɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)]
This is the same as ordinary bean sauce sausage , except that large casings are
这是这相同的作为普通的豆酱香肠 , 除了那大的肠衣是
[ju:st] .
used .
用过的 .

这与普通的豆酱香肠相同，只是使用了较大的肠衣。

[aɪ 'ti:] [ɪz] [nɒt] ['veri] ['pɒpjələ(r)] [br'kæz; br'kɒz] [ɒv; əv] [ɪts] [saɪz] . § - .
It is not very popular because of its size . § 73 .
它是不是非常受欢迎的因为它是尺寸 . § - .

由于其规模较小，因此不太受欢迎。§ 73.

['ɔɪstə(r)] [sɔ:s] ['sɒsɪdʒ] ([həʊ] [jaʊ] - -)
Oyster Sauce Sausage (Ho Yau Ch'eung 蠔油腸)
牡蛎酱香肠 (何邱 - -)

蚝油肠 (Ho Yau Ch'eung 蚝油肠)

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['sɒsɪdʒ] ,
This is made in the same manner as ordinary sausage .
这是制成在这相同的作为普通的香肠 ,

它的做法和普通香肠一样。

[ɪk'sept] [ðæt] ['ɔɪstə(r)] [sɔ:s] ([həʊ] [jaʊ] - -) [ɪz] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [bi:n] [sɔ:s] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ʌp]
except that oyster sauce (ho yau 蠔油) is used instead of bean sauce in making up
除了那牡蛎酱 (何姚 - -) 是用过的反而的豆酱在制作向上
[ðə; ði] ['pɪkl] . { - } § - .
the pickle . { 38 } § 74 .
这泡菜 . { - } § - .

只是在制作泡菜时，用蚝油代替了豆酱。{38}§ 74.

['kætsəp; 'kætsʌp] ['sɒsɪdʒ]
Catsup Sausage
番茄酱香肠

番茄酱香肠

['kætsəp; 'kætsʌp] ['sɒsɪdʒ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['sɒsɪdʒ] , [ɪk'sept] [ðæt] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri]
Catsup sausage is the same as ordinary sausage , except that for every
番茄酱香肠是这相同的作为普通的香肠 , 除了那为了每一个

['kæti] [ɒv; əv] [mi:t] ,
catty of meat ,
斤的肉 ,

番茄酱香肠与普通香肠的区别在于，每斤肉，

[θri:] [teɪl] [ɒv; əv] ['kætsəp; 'kætsʌp] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [bi:n] [sɔ:s] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] . § - .
three taels of catsup instead of bean sauce are used . § 75 .
三两的番茄酱反而的豆酱是用过的 . § - .

用三两番茄酱代替豆酱。§ 75.

[rəʊst] [ɔ:(r)] [beɪkt] ['sɒsɪdʒ] ([fəʊ] - -)
Roast or Baked Sausage (Foh Ch'eung 火腸)
烤 或者 烘焙 香肠 (foh - -)

烤香肠 (Foh Ch'eung 火肠)

[prɪ'peə(r)][ɪ'ɔ:d(ə)n(ə)rɪ] ['sɒsɪdʒ] , [bʌt; bət][ju:z] [lɑ:dʒ] ['keɪsɪŋ] .
Prepare ordinary sausage , but use large casings .
准备 普通的 香肠 , 但 使用 大的 肠衣 .

制作普通香肠，但使用大肠衣。

[dɪp][ɪn] ['hʌni] [sə'lu:(ə)n] , [ænd; ʌnd] [beɪk] [ɔ:(r)][rəʊst] . § - .
Dip in honey solution , and bake or roast . § 76 .
蘸 在 蜂蜜 解决方案 , 和 烤 或者 烤 . § - .

浸入蜂蜜溶液中，然后烘烤或烤制。 § 76.

[kjʊəd] [hæm]
Cured Ham
治愈 火腿

腌制火腿

[æn; ən] ['eksələnt] [kjʊəd] [hæm][ɪz] [prə'dju:st] [ɪn][ɪ'ju:n'næn] ['prɒvɪns] .
An excellent cured ham is produced in Yunnan Province .
一个 出色的 治愈 火腿 是 生产 在 云南 省 .

云南省出产优质火腿。

[ðɪs] [ɪz] [dju:] [tu:; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði][hɒgz][ɪn] [ðæt] ['ri:dʒən][ɑ:(r); ə(r)] ['lɑ:dʒli] [ɒv; əv][ðə; ði]['beɪkən]
This is due to the fact that the hogs in that region are largely of the bacon type ,
这 是 到期的 到 这 事实 那 这 猪 在 那 地区 是 很大程度上 的 这 熏肉 类型 ,

这是因为该地区的猪大多是适合做培根的品种。

[ænd; ʌnd][ðə; ði]['klaɪmət][ɪz] ['veri] ['feɪvərəb(ə)][fɔ:(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ] [mi:t] ,
and the climate is very favorable for curing meat ,
和 这 气候 是 非常 有利 为了 养护 肉 ,

这里的气候非常适合腌制肉类。

['bi:ɪŋ] [draɪ][ænd; ʌnd] ['feəli] [ku:l] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] [mi:t] ['kjʊərɪŋ]['si:z(ə)n] .
being dry and fairly cool during the meat curing season .
存在 干燥 和 相当 凉爽的 期间 这 肉 养护 季节 .

肉类腌制季节气候干燥凉爽。

[ɪn]['kjʊərɪŋ][hæm] ,
In curing ham ,
在 养护 火腿 ,

在腌制火腿的过程中，

[ðə; ði] [tʃaɪ'ni:z] [ju:z] [mʌt] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [æz; əz][ɪz] [ju:st] [ɪn] ['westən] ['kʌntriz] [ɪn] ['meɪkɪŋ]
the Chinese use much the same method as is used in western countries in making
这 中国人 使用 很多 这 相同的 方法 作为 是 用过的 在 西 国家 在 制作

[draɪ] [kjʊəd] [hæm] ,
dry cured ham ,
干燥 治愈 火腿 ,

中国人制作风干火腿的方法与西方国家的方法大同小异。

[ɪk'sept] [ðæt] ['ʃʊɡə(r)][ɪz] [nɒt] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] ['pɪkl] .
except that sugar is not used in the pickle .
除了 那 糖 是 不是 用过的 在 这 泡菜 .

只是泡菜里不放糖。

[ðə; ði] ['pɪkl] [ɪz] [meɪd] [ʌp][æz; əz] [f'ɒləʊz] : [sɔ:lt] (['ʊk] [ɪm] -) - ['kæti] ([kæn] -) ,
The pickle is made up as follows : Salt (shuk im 熟鹽) 20 catties (kan 廿斤) ,
这 泡菜 是 制成 向上 作为 跟随 : 盐 (舒克 我是 -) - 猫咪 (坎 -) ,
泡菜的配料如下: 盐 (熟鹽) 20斤,

[sɔ:lt'pi:tə] ([si:'ju: -) . - [teɪl] (-) , ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][s'paɪsɪz] ([ɛn'dʒi: [hʌŋ] [fæn] -))
Salt peter (siu 硝) . 05 tael (半錢) , mixture of spices (ng heung fan 五香粉)
硝 (siu -) . - 泰尔 (-) , 混合物 的 香料 (ng 兴 扇子 -))
[tu:'tu:] [teɪl] ([lʌŋ] -) .
2 taels (leung 二兩) .
2 两 (梁 -) .
硝石 (siu 硝) .05 两 (半钱), 混合香料 (ng heung fan 五香粉) 2 两 (leung 二兩)。

[rʌb] [i:tʃ] [pi:s] [ɒv; əv] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn] - [hɑ:f][f'aʊə(r)] .
Rub each piece of meat for one - half hour .
擦 每个 片 的 肉 为了 一 - 一半 小时 :
将每块肉揉搓半小时。

[pʌŋktʃə(r)][ðə; ði] [mi:t] [wɪð] ['ni:d(ə)lɪz][səʊ][ðə; ði] ['pɪkl] [wɪl] [wɜ:k] [ɪn] [wel] .
Puncture the meat with needles so the pickle will work in well .
穿刺 这 肉 和 针 所以 这 泡菜 将要 工作 在 出色地 .
用针在肉上扎孔, 这样腌菜才能更好地渗入肉里。

[rʌb] [ə'gen] [ɪn] [tu:] [deɪz] .
Rub again in two days .
擦 再次 在 二 天 :
两天后再涂抹一次。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [tu:] [deɪz] ['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][fɜ:st] ['rʌbɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] ['pɪkl] ,
For the two days after the first rubbing with the pickle ,
为了 这 二 天 后 这 第一的 擦 和 这 泡菜 ,
在第一次用酸黄瓜擦拭后的两天内,

[ki:p] ['ʌndə(r)] ['prefə(r)] [tu:; tə] [skwi:z] [aʊt][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] .
keep under pressure to squeeze out the water .
保持 在下面 压力 到 挤 出去 这 水 :
持续施压以挤出水分。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði]['sekənd] [tu:] [deɪz] , [rʌb] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['pɪkl] .
After the second two days , rub again with the pickle .
后 这 第二 二 天 , 擦 再次 和 这 泡菜 :
两天后, 再用泡菜擦拭一次。

[rʌb] [ə'gen] ['ɑ:ftə(r)] [tu:] [mɔ:(r)] [deɪz] .
Rub again after two more days .
擦 再次 后 二 更多的 天 :
两天后再涂抹一次。

[ðen] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [pækt] [ɪn][sɔ:lt][fɔ:(r); fə(r)] [fɪfti:n] [deɪz] ,
Then the meat is packed in salt for fifteen days ,
然后 这 肉 是 包装 在 盐 为了 十五 天 ,
然后将肉用盐腌制十五天。

[wen] [aɪ'ti:][ɪz]['teɪkən][aʊt][ænd; ənd][ðə; ði][sɔ:lt] [waɪpt] [ɒf] [ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [ə'laʊd] [tu:; tə]
when it is taken out and the salt wiped off and the meat is allowed to
什么时候 它 是 已采取 出去 和 这 盐 擦拭 离开 和 这 肉 是 允许 到
[draɪ][ænd; ənd]['hɑ:d(ə)n] .
dry and harden .
干燥 和 硬化 :
取出后擦去盐分, 让肉风干变硬。

[ˈkʲʊəɾɪŋ][fʊd; ʃəd][rɪˈkwaɪə(r)] [ˈfɔːti] [deɪz] .
Curing should require forty days .
养护 应该 要求 四十 天 .

固化过程需要四十天。

[ðə; ði][ˈfleɪvə(r)] [ɪmˈpruːvz] [wɪð] [eɪdʒ] . § - .
The flavor improves with age . § **77** .
这 味道 改善 和 年龄 . § - .

味道会随着时间推移而变得更好。 § 77。

[sʌn] [draɪd] [pɔːk] ([ˈɔː] [lɑːp] [jʌk] -)
Sun Dried Pork (Shau Laap Yuk 瘦臘肉)
太阳 干燥 猪肉 (绍 拉普 尤克 -)

晒干猪肉（Shau Laap Yuk瘦臘肉）

[sʌn] [ˈdraɪɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [ˈkɒmən] [ˈmeθəd] [ɒv; əv][ˈkʲʊəɾɪŋ] [pɔːk] [ɪn][ðə; ði][ˈkæntən][ˈriːdʒən] .
Sun drying is a common method of curing pork in the Canton region .
太阳 烘干 是 一个 常见的 方法 的 养护 猪肉 在 这 广州 地区 .

日晒是广东地区常见的猪肉腌制方法。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] , [hed] , [saɪd] , [hæm] , [ænd; ənd] [ˈʃəʊldə(r)] [miːt] [ɪz] [juːst] .
For this purpose , head , side , ham , and shoulder meat is used .
为了 这 目的 , 头 , 边 , 火腿 , 和 肩膀 肉 是 用过的 .

为此，需要用到头部、侧腹、火腿和肩部的肉。

[ðə; ði] [miːt] [ɪz][kʌt][ɪn][strips] , [əˈbʌʊt] [eɪt] [tuː; tə][ten] [ˈɪntɪz] [lɒŋ] , [ænd; ənd][əˈbʌʊt][wʌn] [ɪntɪ]
The meat is cut in strips , about eight to ten inches long , and about one inch
这 肉 是 切 在 条状物 , 关于 八 到 十 英寸 长的 , 和 关于 一 英寸
[θɪk] .
thick .
厚的 .

肉被切成条状，每条长约八到十英寸，厚约一英寸。

[aɪˈtiː][ɪz] [ɪˈmɜːst] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] [ɪn][ə; eɪ] [ˈpɪkl] [wɪtɪ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði][wʌn] [juːst] [ɪn]
It is immersed over night in a pickle which is the same as the one used in
它 是 沉浸式 超过 夜晚 在 一个 泡菜 哪个 是 这 相同的 作为 这 一 用过的 在
[ˈmeɪkɪŋ] [ˈsɒsɪdʒ] ,
making sausage ,
制作 香肠 ,

它被浸泡在腌料中过夜，这种腌料和制作香肠所用的腌料是一样的。

[ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [ɾʌbd] [wɪð] [ə; eɪ][ˈmɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [ˈhʌni] [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] ([mæt] -
and the next day rubbed with a mixture of honey and water (mat t'ong
和 这 下一个 天 摩擦 和 一个 混合物 的 蜂蜜 和 水 (垫 -
[fweɪ] -) ,
shui 蜜糖水) ,
水 -) ,

第二天用蜂蜜和水的混合物（蜜糖水）擦拭，

[meɪd] [ʌp][ɒv; əv][wʌn] [pɑːt] [ˈhʌni] [ænd; ənd][wʌn] [pɑːt] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ] { - }
made up of one part honey and one part water , and hung up to dry { 39 }
制成 向上 的 一 部分 蜂蜜 和 一 部分 水 , 和 悬挂 向上 到 干燥 { - }

由一份蜂蜜和一份水混合而成，并悬挂晾干{39}

[ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] .
in the sun for two days .
在 这 太阳 为了 二 天 .

在阳光下暴晒了两天。

[əˈgen] [aɪˈtiː][ɪz] [səʊkt] [ɪn][ðə; ði] [ˈpɪkl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ɔːt] [taɪm] ,
Again it is soaked in the pickle for a short time ,
再次 它 是 浸泡过 在 这 泡菜 为了 一个 短的 时间 ,

再次将其浸泡在腌菜中一小段时间。

[ænd; ənd][draɪd][ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔ:(r); fə(r)][tu:] [deɪz] .

and dried in the sun for two days .
和 干燥 在 这 太阳 为了 二 天 .

然后在阳光下晒干两天。

[ðɪs][ɪz] [dʌn] [ə; eɪ] [θɜ:d] [taɪm] .

This is done a third time .
这 是 完毕 一个 第三 时间 .

这是第三次了。

[ðen] [aɪ 'ti:][ɪz][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑ:(r)][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] , [draɪ] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)][tu:] [deɪz] ,
Then it is put in a stone jar in a cool , dry place for two days ,
然后 它 是 放 在 一个 石头 罐 在 一个 凉爽的, 干燥 地方 为了 二 天 ;

然后将其放入石罐中，置于阴凉干燥处两天。

[ænd; ənd][ə'gen] [hʌŋ] [ʌp][tu:; tə][draɪ][fɔ:(r); fə(r)][wʌn] [wi:k] , [wen] [aɪ 'ti:][ɪz] [kjʊəd] .

and again hung up to dry for one week , when it is cured .
和 再次 悬挂 向上 到 干燥 为了 一 星期 , 什么时候 它 是 治愈 .

然后再次悬挂晾干一周，直至完全固化。

[wen] [kjʊəd] , [ðə; ði][fæt] [mi:t] [ɪz]['rɑ:ðə(r)][fɜ:m] .

When cured , the fat meat is rather firm .
什么时候 治愈 , 这 胖的 肉 是 相当 公司 .

腌制后，肥肉会变得比较紧实。

[pɔ:k] [kæn; kən][bi:; bi][sʌn] [draɪd][ɪn][ðə; ði]['kæntən]['ri:dʒən] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][fɜ:st][ʌv; əv][nəʊ'vembə(r)]
Pork can be sun dried in the Canton region between the first of November
猪肉 能 是 太阳 干燥 在 这 广州 地区 之间 这 第一的 的 十一月

[ænd; ənd][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv]['dʒænjuəri] .

and the middle of January .
和 这 中间 的 一月 .

在广州地区，猪肉可以在11月初到1月中旬之间晒干。

[draɪ] , [nɔ:θ] [wɪnd][ɪz][best][fɔ:(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ] .

Dry , north wind is best for curing .
干燥 , 北 风 是 最好的 为了 养护 .

干燥的北风最适合风干。

[ɪf] [kjʊəd] ['leɪtə(r)][ðæn; ðən]['dʒænjuəri] , [aɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] [kən'sju:md] [ɪ'mi:diətli] [æz; əz][aɪ 'ti:]
If cured later than January , it must be consumed immediately as it
如果 治愈 之后 比 一月 , 它 必须 是 消耗 立即地 作为 它

[wɪl] [nɒt] [ki:p] [lɒŋ] . § - .

will not keep long . § 78 .
将要 不是 保持 长的 . § - .

如果腌制时间晚于一月，则必须立即食用，因为它不能保存很长时间。§ 78.

['pɪklɪd] [pɪɡ] [fi:t] (- [-] -)

Pickled Pig Feet (Ch'aat T'ai 札蹄)
腌制 猪 脚 (- 泰 -)

腌猪蹄 (Ch'aat T'ai)

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['pɪklɪd] [pɪɡ] [fi:t] , [ðə; ði][bəʊn][ɪz][fɜ:st] [rɪ'mu:vɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][leg] ,
In making pickled pig feet , the bone is first removed from the leg ,
在 制作 腌制 猪 脚 , 这 骨 是 第一的 已移除 从 这 腿 ,

制作腌猪蹄时，首先要将猪腿上的骨头剔除。

['li:vɪŋ] ['əʊnli][ðə; ði] [mi:t] , [skɪn][ænd; ənd][təʊz] .

leaving only the meat , skin and toes .
离开 仅有的 这 肉 , 皮肤 和 脚趾 .

只留下肉、皮和脚趾。

[bɔɪl] , [ænd; ənd] [stʌf] [wɪð] [rəʊst] [fæt] [ænd; ənd] [li:n] [mi:t] [tu:; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði]
Boil , and stuff with roast fat and lean meat to take the place of the
熬 , 和 东西 和 烤 胖的 和 倾斜 肉 到 拿 这 地方 的 这
[bəʊn] .
bone .
骨 .

煮熟后，用烤过的肥肉和瘦肉填满，代替骨头。

[taɪ] [ʌp] [wɪð] [raɪs] [strɔ:] , [ænd; ənd] [ɪ'mɜ:s] [ɪn] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [spɑ:s] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] . §
Tie up with rice straw , and immerse in the sausage spice for several hours . §
领带 向上 和 米 稻草 , 和 沉浸 在 这 香肠 香料 为了 一些 小时 . §
- .
79 .
- .

用稻草捆扎，浸泡在香肠香料中几个小时。 § 79.

[ˈpɪklɪd] [bi:f]
Pickled Beef
腌制 牛肉

腌牛肉

[kʌt] [ðə; ði] [bi:f] [ɪntu:] ['pi:sɪz] [weɪɪŋ] [ə'baʊt] [fɔ:(r)] [ɔ:(r)] [faɪv] [teɪl] .
Cut the beef into pieces weighing about four or five taels .
切 这 牛肉 进入 件 称重 关于 四 或者 五 两 .

将牛肉切成每块重约四五两的块。

[rʌb] [i:tʃ] [pi:s] ['θʌrəli] [wɪð] [sɔ:lt] .
Rub each piece thoroughly with salt .
擦 每个 片 彻底 和 盐 .

每块肉都用盐彻底擦洗干净。

[pleɪs] [ðə; ði] [mi:t] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑ:(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [sɔ:lt] .
Place the meat in a jar and cover with salt .
地方 这 肉 在 一个 罐 和 覆盖 和 盐 .

将肉放入罐中，并用盐覆盖。

[ɪn] [wʌn] [ɔ:(r)] [tu:] [wi:kz] , [ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [kɜʊəd] [ænd; ənd] ['redi] [tu:; tə] [ju:z] .
In one or two weeks , the meat is cured and ready to use .
在 一 或者 二 周 , 这 肉 是 治愈 和 准备好 到 使用 .

一两周后，肉就腌制好了，可以食用了。

[səʊk] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [wʌn] - [hɑ:f] ['aʊə(r)] [brɪfɔ:(r)] ['ju:zɪŋ] [ɪn] ['ɔ:də(r)] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [pɑ:t] [ɒv; əv]
Soak in water for one - half hour before using in order to remove part of
浸泡 在 水 为了 一 - 一半 小时 前 使用 在 命令 到 消除 部分 的
[ðə; ði] [sɔ:lt] . § - .
the salt . § 80 .
这 盐 . § - .

使用前先用水浸泡半小时，以去除部分盐分。 § 80.

[draɪd] [raɪs] [bɜ:d] ([lɑ:p] [wou] [fɑ:] - -)
Dried Rice Bird (Laap Woh Fa Tseuk 腊禾花雀)
干燥 米 鸟 (拉普 哇 法 - -)

干米鸟 (Laap Woh Fa Tseuk 腊禾花雀)

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['feðə] , [ɪn'tɜ:n(ə)l] ['ɔ:rgənz] , [ænd; ənd] [breɪn] .
Remove the feathers , internal organs , and brain .
消除 这 羽毛 , 内部的 器官 , 和 脑 .

去除羽毛、内脏和大脑。

[ðen] [tri:t] [seɪm] [æz; əz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [sʌn] [draɪd] [pɔ:k] . § - .
Then treat same as in making sun dried pork . § 81 .
然后 对待 相同的 作为 在 制作 太阳 干燥 猪肉 . § - .

然后按照制作晒干猪肉的方法进行处理。 § 81.

[pɔ:k] [stʌft] ['lɪvə(r)] ([kæm][ŋgæn] [jʌn] -)
Pork Stuffed Liver (Kam Ngan Yun 金銀潤)
猪肉 填充 肝 (卡姆 恩甘 云 -)

猪肝 (Kam Ngan Yun 金银润)

[ju:z][ðə; ði]['lɪvə(r)][ɒv; əv][hɒgz] .
Use the liver of hogs .
使用 这 肝 的 猪 .

使用猪肝。

[kʌt] ['ɪntu:] [strips] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] .
Cut into strips about one inch wide .
切 进入 条状物 关于 一 英寸 宽的 .

切成约一英寸宽的条状。

[ju:z] [waɪn][ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] .
Use wine and ginger for flavoring .
使用 葡萄酒 和 姜 为了 调味 .

用葡萄酒和生姜调味。

[hɑ:f][draɪ][,aɪ 'ti:][ɪn][ðə; ði][waɪnd] .
Half dry it in the wind .
一半 干燥 它 在 这 风 .

用风吹干一半。

[,aɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi]['əʊvədraɪd] , [æz; əz][,aɪ 'ti:][wɪl] [ðen] [bi:; bi][hɑ:d][tu:; tə][daɪ'dʒest] .
It should not be overdried , as it will then be hard to digest .
它 应该 不是 是 过度干燥 , 作为 它 将要 然后 是 难的 到 消化 .

不要过度干燥，否则会难以消化。

[prɪ'peə(r)][fæt] [mi:t] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [strips][ɒv; əv][,aɪ 'ti:]['ɪntu:] [sʌtʃ] ['saɪzɪz][ðæt] [ðeɪ] [kæn; kən][bi:; bi]
Prepare fat meat by cutting strips of it into such sizes that they can be
准备 胖的 肉 经过 切割 条状物 的 它 进入 这样的 尺寸 那 他们 能 是
[ɪn'sɜ:tɪd] ['ɪntu:][ðə; ði]['lɪvə(r)] .
inserted into the liver .
插入 进入 这 肝 .

将肥肉切成条状，大小要能塞进肝脏里。

[səʊk][ðə; ði][fæt] [mi:t] [ɪn][ə; eɪ][sə'lu:ʃ(ə)n][ɒv; əv][sɔ:lt] , ['sɔ:lt'pi:tə] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ɪn] [prə'pɔ:ʃ(ə)nɪz]
Soak the fat meat in a solution of salt , saltpeter , and sugar , in proportions
浸泡 这 胖的 肉 在 一个 解决方案 的 盐 , 硝 , 和 糖 , 在 比例
[ɒv; əv][θri:] - [,tu:'tu:] - [wʌn] .
of 3 - 2 - 1 .
的 3 - 2 - 1 .

将肥肉浸泡在盐、硝石和糖按 3-2-1 比例配制的溶液中。

['faɪnəli] , [hɑ:f][draɪ][ðə; ði][fæt][baɪ] ['hæŋɪŋ] [ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .
Finally , half dry the fat by hanging in the sun for several hours .
最后 , 一半 干燥 这 胖的 经过 绞刑 在 这 太阳 为了 一些 小时 .

最后，将油脂悬挂在阳光下晒几个小时，使其半干。

[wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [stɪk] , [meɪk] [p'ɒkɪts] [ɪn][ðə; ði][strips][ɒv; əv]['lɪvə(r)][frɒm; frəm][wʌn][end][tu:; tə]
With a wooden stick , make pockets in the strips of liver from one end to
和 一个 木制的 戳 , 制作 口袋 在 这 条状物 的 肝 从 一 结尾 到
[ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
the other ,
这 其他 ,

用木棍在肝片上从一端到另一端戳出小口袋，

[ænd; ənd] [ɪn'sɜ:t] [ðə; ði][strips][ɒv; əv][fæt] [mi:t] ['ɪntu:][ðə; ði] [p'ɒkɪts] .
and insert the strips of fat meat into the pockets .
和 插入 这 条状物 的 胖的 肉 进入 这 口袋 .

然后将肥肉条塞入口袋里。

[ðə; ði] [strips] [ɒv; əv] [stɒft] ['lɪvə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi;; bi] [hʌŋ] [ʌp] [tu:; tə] [draɪ] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [ha:f] [deɪ] .
The strips of stuffed liver should then be hung up to dry for a half day .
这 条状物 的 填充 肝 应该 然后 是 悬挂 向上 到 干燥 为了 一个 一半 天 .
{ - } § - .
{ **40** } § **82** .
{ - } § - .

然后将酿肝条挂起来晾干半天。 {40}§ 82.

[ləʊ][,em i: 'aɪ] ([ləʊ][,em i: 'aɪ] -)
Lo Mei (Lo Mei 卤味)
洛 梅 (洛 梅 -)

Lo Mei (卤味)

[ðə; ði] [tʌŋ] , ['blædə(r)] , [ɪn'testɪn] , [ænd; ənd] ['lɪvə(r)] ,
The tongue , bladder , intestine , and liver ,
这 舌头 , 膀胱 , 肠 , 和 肝 ,
舌头、膀胱、肠道和肝脏

[ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ləʊ][,em i: 'aɪ] [ɔ:l'dəʊ] ['eni] [pɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [meɪ] [bi;; bi] [ju:st] .
are used in making lo mei although any part of the carcass may be used .
是 用过的 在 制作 洛 梅 虽然 任何 部分 的 这 尸体 可能 是 用过的 .
虽然胴体的任何部分都可以使用，但制作捞鱼羹时会用到胴体的各个部位。

[,aɪ 'ti:] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] ['plʌndʒɪŋ] [,aɪ 'ti:]
It is made by cooking the meat for ten minutes and then plunging it
它 是 制成 经过 烹饪 这 肉 为了 十 分钟 和 然后 骤降 它
[waɪl] [stɪl] [hɒt] ['ɪntu:] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ,
while still hot into cold water ,
尽管 仍然 热的 进入 寒冷的 水 ,
做法是将肉煮十分钟，然后趁热放入冷水中。

['kʊkɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ə'gen] , [ænd; ənd] [ðen] ['plʌndʒɪŋ] ['ɪntu:] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] .
cooking for ten minutes again , and then plunging into cold water .
烹饪 为了 十 分钟 再次 , 和 然后 骤降 进入 寒冷的 水 .
再煮十分钟，然后放入冷水中。

[ðə; ði] ['prəʊses] [ʃʊd; ʃəd] [bi;; bi] [rɪ'pi:tɪd] [æt; ət] [li:st] [twelv] [taɪmz] .
The process should be repeated at least twelve times .
这 过程 应该 是 重复 在 至少 十二 时代 .
这个过程至少要重复十二次。

[ðə; ði] [ɪk'spæŋ](ə)n] [ænd; ənd] [kən'træk](ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mi:t] [baɪ] [sʌt] ['hændlɪŋ] [merks] [,aɪ 'ti:] ['veri]
The expansion and contraction of the meat by such handling makes it very
这 扩张 和 收缩 的 这 肉 经过 这样的 处理 制作 它 非常
['tendə(r)] , [ænd; ənd] [fɜ:m] .
tender , and firm .
投标 , 和 公司 .
通过这种处理方式，肉的膨胀和收缩使其变得非常嫩滑紧实。

[ðə; ði] ['prəʊses] [ɒv; əv] [prɪ'peəriŋ] [ðɪs] [mi:t] [ɪz] [kɔ:ld] “ ['krɒsɪŋ] [ðə; ði] ['rɪvə(r)] .
The process of preparing this meat is called “ crossing the river .
这 过程 的 准备 这 肉 是 称为 “ 过境 这 河 .
准备这种肉的过程叫做“过河”。

” [ðə; ði] [bɔɪld] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [bi;; bi] [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [strɒŋ] [sə'lu:](ə)n] [ɒv; əv] [s'paɪsɪz] [prɪ'peəd] [br'fɔ:(r)]
” The boiled meat should be put into a strong solution of spices prepared before
” 这 煮沸 肉 应该 是 放 进入 一个 强的 解决方案 的 香料 准备 前
[hænd] ,
hand ,
手 ,
“煮熟的肉应该放入事先准备好的浓香料溶液中，

[wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][bʌv; əv][sˈpaɪsɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈpɪkl] **which is the same as the mixture of spices used for making the pickle** 哪个 是 这 相同的 作为 这 混合物 的 香料 用过的 为了 制作 这 泡菜 [fɔː(r); fə(r)] [ˈsɔːsɪdʒɪz] . **for sausages** . 为了 香肠 .

这与制作香肠腌料所用的香料混合物相同。

[ˈɑːftə(r)] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði][səˈluːʃ(ə)n][bʌv; əv][sˈpaɪsɪz][ˈəʊvə(r)] [naɪt] , [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˈredi] [tuː; tə][biː; bi] **After remaining in the solution of spices over night , the meat is ready to be** 后 其余的 在 这 解决方案 的 香料 超过 夜晚 , 这 肉 是 准备好 到 是 [ˈiːt(ə)n] . § - . **eaten** . § **83** . 吃 . § - .

肉在香料溶液中浸泡一夜后即可食用。 § 83.

[rəʊst] [miːt] ([ˈʃuː] [jʌk] -) **Roast Meat (Shiu Yuk 燒肉)** 烤 肉 (修 尤克 -)

烤肉 (Shiu Yuk 烧肉)

[ˈpəʊltri] , [ɔː(r)][pɪgz] [weɪŋ] [ʌp][tuː; tə][wʌn] [ˈhʌndrəd] [ˈkæti] , [ˈfriːkwəntli] [ɑː(r); ə(r)] [ˈrəʊstɪd] . **Poultry , or pigs weighing up to one hundred catties , frequently are roasted** . 家禽 , 或者 猪 称重 向上 到 一 百 猫咪 , 频繁地 是 烤 .
家禽, 或者重达一百斤的猪, 经常被烤着吃。

[tuː] [ˈmeθədʒ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] . **Two methods are used** . 二 方法 是 用过的 .

采用两种方法。

[ˈpəʊltri] [ænd; ənd] [smɔːl] [pɪgz] [meɪ] [biː; bi] [ˈrəʊstɪd] [ɪn][pænz][ɪn][æn; ən][ˈɔːd(ə)n(ə)ri][ˈʌv(ə)n] . **Poultry and small pigs may be roasted in pans in an ordinary oven** . 家禽 和 小的 猪 可能 是 烤 在 平底锅 在 一个 普通的 烤箱 .

家禽和小猪可以用平底锅在普通烤箱中烤制。

[ðə; ði][ˈʌðə(r)] [ˈmeθəd] , [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][wʌn] [ˈkɒmənli] [juːst] , [ɪz][tuː; tə] [rəʊst] [ɪn][ə; eɪ][ˈspeʃ(ə)] [ˈʌv(ə)n] **The other method , which is the one commonly used , is to roast in a special oven** 这 其他 方法 , 哪个 是 这 一 通常 用过的 , 是 到 烤 在 一个 特别的 烤箱 .
:
:
:

另一种方法, 也是常用的方法, 是用专用烤箱烘烤。

[ðə; ði][ˈlætə(r)] [ˈmeθəd] [rɪˈkwaɪəz] [mɔː(r)] [skɪl] [ðæn; ðən] [ˈrəʊstɪŋ] [ɪn][ðə; ði][ˈɔːd(ə)n(ə)ri][ˈʌv(ə)n] . **The latter method requires more skill than roasting in the ordinary oven** . 这 后者 方法 需要 更多的 技能 比 烘焙 在 这 普通的 烤箱 .

后一种方法比用普通烤箱烘烤需要更高的技巧。

[ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ɪz][ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [bʌv; əv][ə; eɪ][ˈsaɪlɪndə(r)] [stʊd] [bʌn][end] , **The oven is in the form of a cylinder stood on end** , 这 烤箱 是 在 这 形式 的 一个 圆柱 站立 在 结尾 ,

烤箱呈竖立的圆柱形。

[ˈθɜːti] [tuː; tə] [ˈfɔːti] [ˈɪntʃɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtə(r)] , [ænd; ənd][faɪv][ɔː(r)][sɪks] [fiːt] [haɪ] . **thirty to forty inches in diameter , and five or six feet high** . 三十 到 四十 英寸 在 直径 , 和 五 或者 六 脚 高的 .

直径三十至四十英寸, 高五至六英尺。

[ðə; ði] [ˈpəʊltri] [ɔː(r)][pɪgz][ɪz] [hʌŋ] [bʌn][ˈaɪən][bɑːrɪz] [əˈkrɒs] [ðə; ði][tɒp][bʌv; əv][ðə; ði] [stəʊv] , **The poultry or pig is hung on iron bars across the top of the stove** , 这 家禽 或者 猪 是 悬挂 在 铁 酒吧 穿过 这 顶部 的 这 火炉 ,

家禽或猪被挂在炉灶上方的铁条上,

[ænd; ənd][ðə; ði][stəʊv][ɔ:(r)]['ʌv(ə)n][ɪz][ðən][ˈkʌvəd][wið][æn; ən]['aɪən][lɪd] .
and the stove or oven is then covered with an iron lid .
和 这 火炉 或者 烤箱 是 然后 涵盖 和 一个 铁 盖 .

然后盖上铁盖，盖住炉灶或烤箱。

['faɪə(r)][ɪz][bɪlt][æt; ət][ðə; ði][ˈbɒtəm][ɒv; əv][ðə; ði]['sɪlɪndə(r)][θru:] [æn; ən]['əʊpənɪŋ][æt; ət][wʌn][saɪd] .
Fire is built at the bottom of the cylinder through an opening at one side .
火 是 建造 在 这 底部 的 这 圆柱 通过 一个 开幕 在 一 边 .

火是从圆柱体底部的一侧开口处烧起的。

[draɪ][ha:d][wʊd][ɔ:(r)][ˈtʃɑ:kəʊl] , [wɪtʃ][gɪv][bʌt; bət]['lɪt(ə)] [sməʊk] , [ɑ:(r); ə(r)][ˈdʒen(ə)rəli][ju:st]
Dry hard wood or charcoal , which give but little smoke , are generally used
干燥 难的 木头 或者 木炭 , 哪个 给 但 小的 抽烟 , 是 一般来说 用过的
[fɔ:(r); fə(r)][ˈfju:əl] .
for fuel .
为了 燃料 .

通常使用干燥坚硬的木材或木炭作为燃料，因为它们产生的烟雾很少。

[ðə; ði][mi:t][ˈbi:ɪŋ][ˈrəʊstɪd][ni:dz][ˈkɒnstənt][əˈtenʃ(ə)n][ænd; ənd][ˈʃɪftɪŋ][səʊ][ðæt][,aɪˈti:] [wɪl][rəʊst]
The meat being roasted needs constant attention and shifting so that it will roast
这 肉 存在 烤 需求 持续的 注意力 和 转变 所以 那 它 将要 烤
[θru:] [ˈju:nɪfɔ:mlɪ] .
through uniformly .
通过 均匀地 .

烤肉时需要不断照看和翻动，才能均匀烤熟。

[,aɪˈti:][ɪz][sed][ðæt][wen][ðə; ði][mi:t][gɪvz][ɒf][ə; eɪ][waɪt][sməʊk] ,
It is said that when the meat gives off a white smoke ,
它 是 说 那 什么时候 这 肉 给予 离开 一个 白色的 抽烟 ,

据说当肉冒出白烟时，

[,aɪˈti:][ɪz][æn; ən][ˌɪndɪˈkeɪʃn][ðæt][,aɪˈti:][ɪz][dʌn] .
it is an indication that it is done .
它 是 一个 指示 那 它 是 完毕 .

这表明事情已经完成了。

[ə; eɪ][səˈlu:ʃ(ə)n][meɪd][ʌp][ɒv; əv][wʌn][pɑ:t][ˈhʌni][ænd; ənd][wʌn][pɑ:t][ˈwɔ:tə(r)][ɪz][rʌbd][ɒn][ðə; ði]
A solution made up of one part honey and one part water is rubbed on the
一个 解决方案 制成 向上 的 一 部分 蜂蜜 和 一 部分 水 是 摩擦 在 这
[mi:t] ,
meat ,
肉 ,

将一份蜂蜜和一份水混合成的溶液涂抹在肉上，

[bəʊθ][,ɪnˈsaɪd][ænd; ənd][,aʊtˈsaɪd][ðə; ði][ˈkɑ:kəs] , [brɪˈfɔ:(r)][ðə; ði][ˈrəʊstɪŋ] .
both inside and outside the carcass , before the roasting .
两个都 里面 和 外部 这 尸体 , 前 这 烘焙 .

烤制前，胴体内外均需进行处理。

[ðɪs][ˈhʌni][səˈlu:ʃ(ə)n][gɪvz][ðə; ði][,aʊtˈsaɪd][ɒv; əv][ðə; ði][mi:t][ə; eɪ][drɪˈzaɪərəb(ə)l][rɪtʃ][ˈredɪʃ][braʊn]
This honey solution gives the outside of the meat a desirable rich reddish brown
这 蜂蜜 解决方案 给予 这 外部 的 这 肉 一个 理想 富有的 微红 棕色的
['kʌlə(r)][wen][ˈrəʊstɪd] . § - .
color when roasted . § 84 .
颜色 什么时候 烤 . § - .

这种蜂蜜溶液烤制后，能使肉的外皮呈现理想的浓郁红棕色。§ 84.

[draɪd][dʌk] ([lɑ:p][,eɪ,eɪˈpi:] -)
Dried Duck (Laap Aap 腊鴨)
干燥 鸭子 (拉普 aap -)

腊鸭

[fɔː(r); fə(r)][wʌn] [drest] [bɜːd] , [juːz][faɪv] [teɪl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [rʌbd] [ˈɪntuː]
For one dressed bird , use five taels of salt , which should be well rubbed into
为了 一 穿着 鸟 , 使用 五 两 的 盐 , 哪个 应该 是 出色地 摩擦 进入
[ðə; ði] [miːt] .
the meat .
这 肉 .

处理一只宰杀好的禽类，需要用到五两盐，并且要将盐充分揉搓进肉里。

[ðen] [pæk] [ɪn][sɔːlt][fɔː(r); fə(r)][wʌn] [deɪ] .
Then pack in salt for one day .
然后 盒 在 盐 为了 一 天 .

然后装进盐里腌制一天。

[teɪk] [ʌp] , [wɒʃ] [ɒf] [ðə; ði][sɔːlt] , [ænd; ənd][pʊt] [brɪ'twiːn] [tuː] [bæm'buː][mæts] .
Take up , wash off the salt , and put between two bamboo mats .
拿 向上 , 洗 离开 这 盐 , 和 放 之间 二 竹子 垫子 .

取出，洗掉盐分，放在两张竹席之间。

[ə'plai] ['preə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ] . { - }
Apply pressure for a few days , and hang up to dry . { 41 }
申请 压力 为了 一个 很少 天 , 和 悬挂 向上 到 干燥 . { - }

施加压力数日，然后悬挂晾干。{41}

[ðə; ði]['kæntən] ['klaɪmət] [ɪz][nɒt] ['veri] ['feɪvərəb(ə)][fɔː(r); fə(r)] ['draɪŋ] [dʌk] ,
The Canton climate is not very favorable for drying duck ,
这 广州 气候 是 不是 非常 有利 为了 烘干 鸭子 ,

广州的气候不太适合晾晒鸭肉。

[æz; əz]['djʊərəɪŋ][ðə; ði] [miːt] ['kjʊərəɪŋ] ['siːz(ə)n][,aɪ 'tiː] ['friːkwəntli] [reɪnz] .
as during the meat curing season it frequently rains .
作为 期间 这 肉 养护 季节 它 频繁地 雨 .

因为在肉类腌制季节经常下雨。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [dʌz] [nɒt][draɪ] ['feəli] ['ræpɪdli] , [,aɪ 'tiː][ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] [spɔɪl] .
If the meat does not dry fairly rapidly , it is likely to spoil .
如果 这 肉 做 不是 干燥 相当 快速 , 它 是 可能 到 剧透 .

如果肉不能迅速风干，就很容易变质。

[ɪn] [nɑːm] [ɒn] , [kwɒŋ] [saɪ] ['prɒvɪns] , [weə(r)] [,aɪ 'tiː][ɪz]['dʒen(ə)rəli][draɪ]['djʊərəɪŋ][ðə; ði]['kjʊərəɪŋ] ['siːz(ə)n]
In Naam On , Kwong Sai province , where it is generally dry during the curing season
在 名字 在 , 邝 赛 省 , 在哪里 它 是 一般来说 干燥 期间 这 养护 季节
,
,
,

在广西省南安，腌制季节通常比较干燥，

[ðə; ði] [dʌks] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] [ə'weɪ]['ɑːftə(r)] [tuː] [deɪz] [ɪk'spəʊʒə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [sʌn] .
the ducks are packed away after two days exposure to the sun .
这 鸭子 是 包装 离开 后 二 天 接触 到 这 太阳 .

鸭子在阳光下暴晒两天后被收起来了。

[ɪn]['kæntən] , [,aɪ 'tiː]['ɒf(ə)n] [teɪks] [tuː] [wiːks] .
In Canton , it often takes two weeks .
在 广州 , 它 经常 需要 二 周 .

在广州，通常需要两周时间。

[dʌks] - [hedz] , ['kɪdnɪz] , [fiːt] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði][bɜːd][ɑː(r); ə(r)][ˈɔːlsəʊ] [kɪʃəd] [ɪn]
Ducks ' heads , kidneys , feet and other parts of the bird are also cured in
鸭子 - 头部 , 肾脏 , 脚 和 其他 部分 的 这 鸟 是 还 治愈 在
[ðə; ði] [seɪm] [wei] . § - .
the same way . § 85 .
这 相同的 方式 . § - .

鸭头、肾脏、爪子和鸭子的其他部位也用同样的方法进行处理。§ 85.

[pʌft] [pɪg][skɪn] ([ku:] - -)
Puffed Pig Skin (Chue P'ei 豬皮)
膨胀的 猪 皮肤 (楚 - -)

膨化猪皮 (Chue P'ei 猪皮)

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [pʌft] [pɪg][skɪn] , [ðə; ði][pɪg][skɪn][ɪz][fɜːst] [kʊkt] ,
In making puffed pig skin , the pig skin is first cooked ,
在 制作 膨胀的 猪 皮肤 , 这 猪 皮肤 是 第一的 煮熟 ,
制作膨化猪皮时, 首先要将猪皮煮熟。

[ænd; ənd] [ðen] ['θʌrəli] [skreɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn][ˈɔːdə(r)][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][ɔɪl][ænd; ənd][fæt]
and then thoroughly scraped with a knife in order to remove the oil and fat
和 然后 彻底 刮擦 和 一个 刀 在 命令 到 消除 这 油 和 胖的
:
:
:

然后用刀彻底刮干净, 去除油和脂肪。

[aɪ 'tiː][ɪz] [ðen] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [sʌn] [tuː; tə][draɪ][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten] [deɪz] .
It is then hung up in the sun to dry for about ten days .
它 是 然后 悬挂 向上 在 这 太阳 到 干燥 为了 关于 十 天 .
然后将其悬挂在阳光下晾晒约十天。

[wen] [aɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pʌfɪŋ] [ɔː(r)] ['blɪstərɪŋ] ['prəʊses] ,
When it is ready for the puffing or blistering process ,
什么时候 它 是 准备好 为了 这 抽气 或者 起泡 过程 ,
当它准备好进行膨胀或起泡过程时,

[wɪtʃ] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] ['rəʊstɪŋ] [ðə; ði][draɪd] [skɪn][ɪn][hɒt]['græv(ə)l][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ɪ'əʊvə(r)]
which is accomplished by roasting the dried skin in hot gravel in a shallow pan over
哪个 是 完成 经过 烘焙 这 干燥 皮肤 在 热的 碎石 在 一个 浅的 平底锅 超过
[ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ðɪs] ['prəʊses]['hwaɪtən][ænd; ənd] [pʌfs] ,
a slow fire This process whitens and puffs ,
一个 慢的 火 这 过程 漂白剂 和 泡芙 ,
方法是将干燥的果皮放在浅锅中, 用小火在热砾石上烘烤。这个过程会使果皮变白并膨胀。

[ɔː(r)] ['blɪstə] , [ðə; ði][skɪn] .
or blisters , the skin .
或者 水泡 , 这 皮肤 .

或者皮肤上出现水疱。

[ðə; ði] [pʌft] [pɪg][skɪn][ɪz][kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] [kjuːbz][ænd; ənd] [juːst] [ɪn] [suːps] .
The puffed pig skin is cut into small cubes and used in soups .
这 膨胀的 猪 皮肤 是 切 进入 小的 立方体 和 用过的 在 汤 .
将膨化的猪皮切成小丁, 用于煲汤。

[aɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ]['spʌndʒɪ] [ə'pɪərəns] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l] [teɪst] .
It has a spongy appearance with very little taste .
它 有 一个 海绵状的 外貌 和 非常 小的 品尝 .
它外形呈海绵状, 味道很淡。

[ðə; ði][skɪn][ɒn][ðə; ði][hæmz] , ['ʃəʊldəz] , [ænd; ənd][saɪdz] [wɪl] [pʌf] [ðə; ði][best] ,
The skin on the hams , shoulders , and sides will puff the best ,
这 皮肤 在 这 火腿 , 肩膀 , 和 侧面 将要 噗 这 最好的 ,
火腿、肩部和侧腹的皮会膨胀得最好。

[waɪl] [ðə; ði][skɪn][ɒn][ðə; ði] [bæk] , [legz] ,
while the skin on the back , legs ,
尽管 这 皮肤 在 这 后退 , 腿 ,
而背部、腿部的皮肤,

[ænd; ənd] ['beli] [wɪl] [nɒt] [pʌf] [wel] [ɒn] ['rəʊstɪŋ] [ɪn][ðə; ði][hɒt]['græv(ə)] ,
and belly will not puff well on roasting in the hot gravel ,
和 腹部 将要 不是 噗 出色地 在 烘焙 在 这 热的 碎石 ,
腹部在滚烫的碎石上烘烤时不会很好地膨胀起来。

[bʌt; bət][kæn; kən][bi:; bi] [pʌft] [baɪ] ['rəʊstɪŋ] [ɪn] ['pi:nʌt] [ɔɪl] .
but can be puffed by roasting in peanut oil .
但 能 是 膨胀的 经过 烘焙 在 花生 油 .
但用花生油烘烤后可以使其膨胀。

[ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv] ['dæmpnəs] [ænd; ənd] ['klaʊdi] ['weðə(r)] [wɪtʃ] [ɪntə'fɪə(r)] [wɪð] ['prɒpə(r)] ['draɪɪŋ] ,
On account of dampness and cloudy weather which interfere with proper drying ,
在 帐户 的 潮湿 和 多云 天气 哪个 干扰 和 恰当的 烘干 ,
由于潮湿和阴天影响了正常的干燥，

[pʌft] [pɪɡ][skɪn][ɪz][best] [meɪd] ['djʊəriŋ][ðə; ði][draɪ] , ['sʌni] ['wɪntə(r)] [mʌnθs] .
puffed pig skin is best made during the dry , sunny winter months .
膨胀的 猪 皮肤 是 最好的 制成 期间 这 干燥 , 阳光明媚 冬天 几个月 .
制作膨化猪皮的最佳时间是干燥、阳光充足的冬季。

[ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪz][ɒn] [seɪl] , [haʊ'evə(r)] , [θru:'aʊt] [ðə; ði][jɪə(r)] ,
The product is on sale , however , throughout the year ,
这 产品 是 在 销售 , 然而 , 自始至终 这 年 ,
该产品全年均有促销活动。

[æz; əz][,aɪ 'ti:] [ki:ps] [wel] [ɪf] [hʌŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['feəli] [draɪ] , ['eəri] [pleɪs] .
as it keeps well if hung in a fairly dry , airy place .
作为 它 保持 出色地如果 悬挂 在 一个 相当 干燥 , 轻盈的 地方 .
如果悬挂在比较干燥通风的地方，就能保存很久。

[,aɪ 'ti:] [ɪz] ['kɒmənli] [si:n] ['hæŋɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv] [mi:t] [ʃɒps] [ɪn]['kæntɒn] . [wʌn]
It is commonly seen hanging in the front of meat shops in Canton . 1
它 是 通常 已见 绞刑 在 这 正面 的 肉 商店 在 广州 . 1
在广州的肉铺门前，经常可以看到这种挂饰。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)

第4/4页

[fɔ:(r); fə(r)] ['fɜ:ðə(r)] ['di:teɪlɪz][ɒn] ['sməʊkɪŋ] , [si:] ['sekʃənz] - [tu:; tə] - .
For further details on smoking , see sections 55 to 61 .
为了 更远 细节 在 吸烟 , 看 部分 - 到 - .

有关吸烟的更多详情, 请参阅第 55 至 61 节。

[tu:'tu:] [nəʊt] : [wʌn] [meɪs] = 1/100 [aʊns] ; - ['aʊnsɪz] = [wʌn] ['kæti] .
2 Note : 1 mace = 1/100 ounce ; 16 ounces = 1 catty .
2 笔记 : 1 锤 = 1/100 盎司 ; - 盎司 = 1 斤 .
2 注: 1 克 = 1/100 盎司; 16 盎司 = 1 斤。

[,ægrɪ'kʌltʃərəl] [,pʌblɪ'keɪʃnz]
AGRICULTURAL PUBLICATIONS
农业 出版物

农业出版物

[ɒv; əv][ðə; ði]
OF THE
的 这
的

['kæntɒn] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ]
CANTON CHRISTIAN COLLEGE
广州 基督教 大学

坎顿基督教学院

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [,ægrɪ'kʌltʃərəl] ['bulɪtɪnz] [ænd; ənd] [,pʌblɪ'keɪʃnz] [meɪ] [bi:; bi] [əb'teɪnd] [æt; ət][ðə; ði]
The following agricultural bulletins and publications may be obtained at the
这 下列的 农业 公告 和 出版物 可能 是 获得 在 这

[praɪs][ˈɪndəˌkeɪtɪd][frəm; frəm] ['kɒlɪdʒ] ['bʊkstɔ:(r)] ,
price indicated from College Bookstore ,
价格 表明的 从 大学 书店 ,
以下农业简报和出版物可按所示价格从大学书店购买。

['kæntɒn] ['krɪstʃən] ['kɒlɪdʒ] , ['kæntɔ:(r)] , ['tʃaɪnə] .
Canton Christian College , Cantor , China .
广州 基督教 大学 , 坎托尔 , 中国 .

中国广州基督教学院

['bʊlətɪn] [nəʊ] . [faɪv] .
Bulletin No . 5 .
公告 不 . 5 .

第5号公告。

[grɑ:f] , [dʒi:] . ['dʌblju:] . , [,ægrɪ'kʌltʃərəl] [,resɪ'prɒsəti] [br'twi:n] [ə'merɪkə] [ænd; ənd][ˈtʃaɪnə] .
Groff , G : W : , Agricultural Reciprocity between America and China .
格罗夫 , G : W : , 农业 互惠 之间 美国 和 中国 .

Groff, GW, 《美国与中国之间的农业互惠》。

['ɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

- [pi: 'pi:] . \$0 . - .
40 pp . \$0 . 20 .
- pp . \$0 . - .

40页, 0.20美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 12 .
公告 不 . - .

第12号公告。

[grɑ:f] , [dʒi:] . [ˈdʌblju:] . , [ðə; ði] [pəˈpaɪə] [fɔ:(r); fə(r)] [saʊθ] [ˈtʃaɪnə] .
Groff , G : W : , The Papaya for South China .
格罗夫 , G : W : , 这 木瓜 为了 南 中国 :
格罗夫, GW, 《中国南方的木瓜》。

[ˈɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

[eɪt] [ɪ,lʌsˈtreɪʃən] , [ˈsevn̩][,pi: ˈpi:] . \$0 . - .
8 illustrations , 7 pp . \$0 . 10 .
8 插图 , 7 pp : \$0 : - :
8 幅插图, 7 页。0.10 美元。

[,tʃaɪˈni:z] [ɪˈdɪ(ə)n] [ˈʌndə(r)][ˈtaɪt(ə)l] - . [eɪt][,pi: ˈpi:] . \$0 . - .
Chinese edition under title 木瓜 . 8 pp . \$0 . 10 .
中国人 版 在下面 标题 - : 8 pp : \$0 : - :
中文版书名为《木瓜》。8页。0.10美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 18 .
公告 不 . - .

第18号公告。

[ləˈvi:n] , [si:] . [əʊ] . , [ænd; ʌnd] [ˈkædbəri] , [ˈdʌblju:] . [ˈdʌblju:] . , [ə; eɪ] [ˈstʌdi] [ɒv; əv][ˈmɪlk] [prəˈdju:st] [ɪn]
Levine , C : O : , and Cadbury , W : W : , A Study of Milk Produced in
莱文 , C : 哦 : , 和 吉百利 , W : W : , 一个 学习 的 牛奶 生产 在
[ˈgwa:ŋˈduŋ] .
Kwangtung .
广东 .
Levine, CO 和 Cadbury, WW, 《广东牛奶生产研究》。

[naɪn][,pi: ˈpi:] . \$0 . - .
9 pp . \$0 . 10 .
9 pp : \$0 : - :
9 页, 每页 0.10 美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 20 .
公告 不 . - .

第20号公告。

[ðə; ði] - - - [ˈdʒɜ:n(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] - [ægrɪˈkʌltʃərəl][səˈsaɪəti] ([ɪn] [,tʃaɪˈni:z]) .
The 1917 - 18 Journal of the Lingnaam Agricultural Society (in Chinese) .
这 - - - 杂志 的 这 - 农业 社会 (在 中国人) :
1917-18 年凌南农业学会会刊 (中文版)。

[ˈɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

- [,pi: ˈpi:] . \$0 . - .
150 pp . \$0 . 20 .
- pp : \$0 : - :
150页, 0.20美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 23 .
公告 不 . - .

第23号公告。

[ləˈvi:n] , [si:] . [əʊ] . , [nəʊts] [ɒn] [fɑ:m] [ˈæniɪmlz] [ænd; ənd][ˈæniɪm(ə)l] [ˈɪndəstrɪz] [ɪn][ˈtʃaɪnə] .
Levine , C . O . , Notes on Farm Animals and Animal Industries in China .
莱文 , C . 哦 . , 笔记 在 农场 动物 和 动物 行业 在 中国 .

莱文, CO, 《中国农场动物和畜牧业笔记》。

[ˈɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

[eɪt] [ɪ,ləsˈtreɪʃən] , - [ˌpi: ˈpi:] . \$0 . - .
8 illustrations , 54 pp . \$0 . 40 .
8 插图 , - pp . \$0 . - .

8 幅插图, 54 页。0.40 美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 25 .
公告 不 . - .

第25号公告。

[ˈɡreɪbɪl] , [eɪtʃ] . [bi:] . , [lɔ:n] [ɡræs] [fɔ:(r); fə(r)] [saʊθ] [ˈtʃaɪnə] .
Graybill , H . B . , Lawn Grasses for South China .
灰嘴鸟 , H . B . , 草地 草 为了 南 中国 .

Graybill, HB, 中国南方草坪草。

[saɪks] [ɪ,ləsˈtreɪʃən] , [saɪks][ˌpi: ˈpi:] . \$0 . - .
6 illustrations , 6 pp . \$0 . 20 .
6 插图 , 6 pp . \$0 . - .

6幅插图, 6页。0.20美元。

[ˈbʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Bulletin No . 27 .
公告 不 . - .

第27号公告。

[ləˈvi:n] , [si:] . [əʊ] . , [bʻʊtʃəɪɪŋ] [ænd; ənd][ˈkʲʊəɪɪŋ] [mi:ts] [ɪn][ˈtʃaɪnə] .
Levine , C . O . , Butchering and Curing Meats in China .
莱文 , C . 哦 . , 屠宰 和 养护 肉类 在 中国 .

科罗拉多州莱文, 《中国的肉类屠宰和腌制》。

[ˈɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

[ˈsevən] [ɪ,ləsˈtreɪʃən] , - [ˌpi: ˈpi:] . \$0 . - .
7 illustrations , 41 pp . \$0 . 20 .
7 插图 , - pp . \$0 . - .

7 幅插图, 41 页。0.20 美元。

[ɡrɑ:f] , [dʒi:] . [ˈdʌblju:] . , [ðə; ðɪ] [ˈlaɪtʃi] [ænd; ənd] - .
Groff , G . W . , The Lychee and Lungnan .
格罗夫 , G . W . , 这 荔枝 和 - .

Groff, GW, 荔枝和龙南。

[ˈkæntən] , - .
Canton , 1920 .
广州 , - .

广州, 1920年。

- [ɪ,lʌs'trefən] , - [pi:'pi:] .
60 illustrations , **149 pp** .
- 插图 , - pp .

60幅插图, 149页。

[kɫəθ] [baʊnd] . \$2 . - .
Cloth bound . **\$2** . **20** .
布 边界 . \$2 . - .

精装本, 2.20美元。

[ˈkæntən] [ˈkrɪstʃən] [ˈkɒlɪdʒ]
CANTON CHRISTIAN COLLEGE
广州 基督教 大学

坎顿基督教学院

[ˈkæntən] , [ˈtʃaɪnə]
CANTON , **CHINA**
广州 , 中国

中国广州

[əd'mɪnɪstrətɪv] [ænd; ənd] [ægrɪ'kʌltʃərəl] [stɑ:f]
ADMINISTRATIVE AND AGRICULTURAL STAFF
行政 和 农业 职员

行政和农业人员

[tʃɑ:lz] [keɪ] . [ˈedmændz] , [pi:'ertʃ] . [di:] . ([dʒɒnz] [ˈhɒpkɪnz] [ju:nɪ'vɜ:səti]) , [ˈprezɪdənt] .
Charles K . Edmunds , **ph** . **d** . (**Johns Hopkins University**) , **President** .
查尔斯 K . 埃德蒙兹 , ph . d . (约翰斯 霍普金斯 大学) , 总统 .

Charles K. Edmunds, 博士 (约翰·霍普金斯大学), 总裁。

[tʃʌŋ] [wɪŋ] [kwɒŋ] , [tʃu:] [dʒen] , [vaɪs] - [ˈprezɪdənt] .
Chung Wing Kwong , **Chu Jen** , **Vice - President** .
钟 翼 邝 , 楚 珍 , 副 - 总统 .

副总裁: 钟永光, 朱仁。

[ˈəʊɪn] [i:] . [ˈpɑ:mə,rɔɪ] , [bi:] . [ə; eɪ] . ([ˈhɑ:vəd] [ju:nɪ'vɜ:səti]) , [ˈbɜ:sə(r)] .
Owen E . Pomeroy , **b** . **a** . (**Harvard University**) , **Bursar** .
欧文 E . 波默罗伊 , b . 一个 . (哈佛大学 大学) , 财务主管 .

欧文·E·波默罗伊, 文学学士 (哈佛大学), 财务主管。

[ˈkenɪθ] [ˈdʌŋkən] , [em] . [ə; eɪ] . ([ju:nɪ'vɜ:səti][pɒv; əv] [wɪs'kɒnsɪn]) , [di:n] [pɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɒlɪdʒ] [pɒv; əv]
Kenneth Duncan , **m** . **a** . (**University of Wisconsin**) , **Dean of the College of**
肯尼斯 邓肯 , 米 . 一个 . (大学 的 威斯康星州) , 院长 的 这 大学 的

[ɑ:ts] [ænd; ənd] [ˈsaɪəns] .
Arts and Sciences .
艺术 和 科学 .

Kenneth Duncan, 硕士 (威斯康星大学), 文理学院院长。

[dʒɔ:dʒ] [ˈwɑ:dmən] [grɑ:f] , [em] . [es] . ([ˌpensl'veɪniə] [stɛɪt] [ˈkɒlɪdʒ]) , [prə'fesə(r)][pɒv; əv]
George Weidman Groff , **m** . **s** . (**Pennsylvania State College**) , **Professor of**
乔治 魏德曼 格罗夫 , 米 . s . (宾夕法尼亚州 状态 大学) , 教授 的

[ˈhɔ:ʦɪkʌltʃə(r)] [ænd; ənd][də'rektə(r); daɪ'rektə(r)][pɒv; əv][ægrɪ'kʌltʃərəl] [wɜ:k] .
Horticulture and Director of Agricultural Work .
园艺 和 导演 的 农业 工作 .

乔治·魏德曼·格罗夫, 理学硕士 (宾夕法尼亚州立学院), 园艺学教授兼农业工作主任。

[tʃɑ:lz] [ˈwɔ:ltə] [ˈhʌʊəd] , [em] . [es] . ([ju:nɪ'vɜ:səti][pɒv; əv] [ˌmɪnɪ'səʊtə]) , [prə'fesə(r)][pɒv; əv][baɪ'blədʒi] .
Charles Walter Howard , **m** . **s** . (**University of Minnesota**) , **Professor of Biology** .
查尔斯 沃尔特 霍华德 , 米 . s . (大学 的 明尼苏达州) , 教授 的 生物学 .

查尔斯·沃尔特·霍华德, 理学硕士 (明尼苏达大学), 生物学教授。

[ˈklɪntən][en] . [ˌleəd] , [em] : [ə; eɪ] . ([ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] [ˌpenslˈveɪniə]) , [ˌprəˈfesə(r)][ɒv; əv] [ˈkemɪstri] .
Clinton N . Laird , m . a . (University of Pennsylvania) , Professor of Chemistry .
克林顿 N . 领主 , 米 . 一个 : (大学 的 宾夕法尼亚州) , 教授 的 化学 .

克林顿·N·莱尔德，硕士（宾夕法尼亚大学），化学教授。

[kɑːl][ˈɒskə(r)] [ləˈviːn] , [em] . [es] . [ɪn][ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] .
Carl Oscar Levine , m . s . in Agr :
卡尔 奥斯卡 莱文 , 米 . s . 在 农业 :
卡尔·奥斯卡·莱文，农业硕士

([ˈaɪəwə] [stɛɪt] [ˈkɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ˈæɡrɪkʌltʃə(r)][ænd; ənd][məˈkæɪnɪk; mɪˈkæɪnɪk] [aːts]) , [əˈsəʊsiert; əˈsəʊʃiɛrt]
(**Iowa State College of Agriculture and Mechanic Arts**) , **Associate**
(爱荷华州 状态 大学 的 农业 和 机械 艺术) , 联系
[ˌprəˈfesə(r)][ɒv; əv][ˈæɪnɪm(ə)l] [ˈhʌzbændri] .
Professor of Animal Husbandry .
教授 的 动物 畜牧业 .
(爱荷华州立大学农业与机械艺术学院) 畜牧学副教授。

[tɑːm] [sɪk] [hʌŋ] , [biː] . [es] . [ɪn][ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] .
Taam Sik Hung , b . s . in Agr :
塔姆 锡克 洪 , b . s . 在 农业 :
Taam Sik Hung，农业学士。

([ˈkænzəs] [stɛɪt] [ˌæɡrɪˈkʌltʃərəl] [ˈkɒlɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktə(r)][ɪn][ˈæɪnɪm(ə)l] [ˈhʌzbændri] .
(**Kansas State Agricultural College**) , **Instructor in Animal Husbandry** .
(堪萨斯州 状态 农业 大学) , 讲师 在 动物 畜牧业 .
(堪萨斯州立农业学院) 畜牧学讲师。

[ˈwɔːltə] [ˈliːɔn] [ˈfʌŋkˌhaʊzər] , [biː] . [es] . [ɪn][ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] . ([ˌpenslˈveɪniə] [stɛɪt] [ˈkɒlɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktə(r)] .
Walter Leon Funkhouser , b . s . in Agr . (Pennsylvania State College) , Instructor .
沃尔特 莱昂 芬克豪瑟 , b . s . 在 农业 . (宾夕法尼亚州 状态 大学) , 讲师 .
Walter Leon Funkhouser，农业学士（宾夕法尼亚州立学院），讲师。

[flɔɪd] [ə; eɪ] . [məˈkljuːə] , [biː] . [es] . [ɪn][ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] . ([əʊˈhaɪəʊ] [stɛɪt] [ˌjuːnɪˈvɜːsəti]) , [ɪnˈstrʌktə(r)] .
Floyd A . McClure , b . s . in Agr . (Ohio State University) , Instructor .
弗洛伊德 一个 . 麦克卢尔 , b . s . 在 农业 . (俄亥俄州 状态 大学) , 讲师 .
弗洛伊德·A·麦克卢尔，农业学士（俄亥俄州立大学），讲师。

[ˈfuː][ˌpiː ˈəʊ] [kwɒŋ] , [em] . [es] . [ɪn][ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] .
Fu Po Kwong , m . s . in Agr :
傅 波 邝 , 米 . s . 在 农业 :
傅宝光，农业硕士

([ˈmɪʃɪɡən] [ˌæɡrɪˈkʌltʃərəl] [ˈkɒlɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktə(r)] .
(**Michigan Agricultural College**) , **Instructor** .
(密歇根州 农业 大学) , 讲师 .
(密歇根农业学院) 讲师。

[ˈedmənd][ə; eɪ] . [ˈɡɪlbət] , [ɪnˈstrʌktə(r)] .
Edmund A . Gilbert , Instructor :
埃德蒙 一个 . 吉尔伯特 , 讲师 .
埃德蒙·A·吉尔伯特，讲师。

[ˌsiː ˈəʊ] - [ˈɒpəreɪtɪŋ] [ˈkɒlɪdʒ] [ˈmɪʃənz]
CO - OPERATING COLLEGE MISSIONS
一氧化碳 - 操作 大学 任务
合作学院使命

[ˌpenslˈveɪniə] [stɛɪt] [ˈkɒlɪdʒ] [ˈmɪʃ(ə)n]
Pennsylvania State College Mission
宾夕法尼亚州 状态 大学 使命
宾夕法尼亚州立学院使命

[ˈkænzəs] [stɛɪt] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈkɒlɪdʒ]
Kansas State Agricultural College
堪萨斯州 状态 农业 大学

堪萨斯州立农业学院

[trʌsˈtɪz] [ɒv; əv] [ˈkæntən] [ˈkrɪstʃən] [ˈkɒlɪdʒ]
TRUSTEES OF CANTON CHRISTIAN COLLEGE
受托人 的 广州 基督教 大学

坎顿基督教学院理事会

- [fɪfθ] [ˈævənjuː]
156 Fifth Avenue
- 第五 大街

第五大道156号

[njuː] [jɔːk] , [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
New York , U : S : A :
新的 约克 , U : S : 一个 :

美国纽约

[ˈdʌbljuː] . [ˈhenri] [grɑːnt] , [ˈsekɹət(ə)ri]
W . Henry Grant , Secretary
W : 亨利 授予 , 秘书

W·亨利·格兰特，秘书

[-] [nəʊts] .
Transcriber's Notes :
转录员的 笔记 :

转录者注释。

[ˈmaɪnə(r)][ˈerə(r)z][ɪn] [ˌpʌŋktʃuˈeɪʃn] [hæv; həv] [biːn] [kəˈɹektɪd] .
Minor errors in punctuation have been corrected :
次要的 错误 在 标点 有 到过 已更正 :

标点符号方面的小错误已修正。

[ˈnʌmbəz] [wɪˈðɪn] [ˈbreɪsɪz] [ˈɪndɪkeɪt] [əˈrɪdʒən(ə)l] [ˈprɪntɪd] [peɪdʒ][ˈnʌmbə(r)] .
Numbers within braces indicate original printed page number :
数字 之内 牙套 表明 原来的 打印 页 数字 :

括号内的数字表示原始印刷页码。

[ˈteɪb(ə)l][ɒv; əv] [ˈkɒntents] : “ [ˈprefəs] ” [ˈædɪd] [tuː; tə][ˈteɪb(ə)l][ɒv; əv] [ˈkɒntents] [fɔː(r); fə(r)] [kəmˈpliːtnəs]
Table of Contents : “ Preface ” added to Table of Contents for completeness
桌子 的 内容 : “ 前言 ” 额外 到 桌子 的 内容 为了 完整性
.
:
.

目录：为使目录更加完整，在目录中添加了“前言”。

[ˈteɪb(ə)l][ɒv; əv] [ˈkɒntents] : “ [blʌd] [ˈsɒsɪdʒ] ” [ˈædɪd] [tuː; tə][ˈteɪb(ə)l][ɒv; əv] [ˈkɒntents] [tuː; tə] [mætʃ]
Table of Contents : “ Blood Sausage ” added to Table of Contents to match
桌子 的 内容 : “ 血 香肠 ” 额外 到 桌子 的 内容 到 匹配

[bʊk] [tekst] .
book text :
书 文本 :

目录：在目录中添加了“血肠”， 以与书中的内容相符。

[ˌpeɪdʒ] - :
Page 10 :
页 - :

第10页：

“ [ɪn][ˈʌðə(r)][tuː; tə][get][ə; eɪ][ˈjuːnɪfɔːm][skɔːld] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ɪn][ˈɔːdə(r)][tuː; tə][get][ə; eɪ][ˈjuːnɪfɔːm]
“ in other to get a uniform scald ” changed to “ in order to get a uniform
“ 在 其他 到 得到 一个 制服 烫伤 ” 已更改 到 “ 在 命令 到 得到 一个 制服
[skɔːld] ” .
scald ” :
烫伤 ” :

“为了获得均匀的烫伤”改为“为了获得均匀的烫伤”。

[peɪdʒ] - : “ [ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ˈkæt(ə)l] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈkɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [biːf] ”
Page 15 : “ Killing and Dressing Cattle ” changed to “ Killing and Dressing Beef ”
页 - : “ 杀戮 和 敷料 牛 ” 已更改 到 “ 杀戮 和 敷料 牛肉 ”
[tuː; tə] [mætʃ] [ˈteɪb(ə)l][pɒv; əv] [ˈkɒntents] .
to match table of contents .
到 匹配 桌子 的 内容 :

第 15 页：“宰杀和处理牛”改为“宰杀和处理牛肉”， 以与目录保持一致。

[peɪdʒ] - : “ [wɪð] [ðem; ðəm][biː; bi][ɪz][ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wɪð] [ðem; ðəm][ɪz]
Page 21 : “ with them be is usually ” changed to “ with them is
页 - : “ 和 他们 是 是 通常 ” 已更改 到 “ 和 他们 是
[ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli] ” .
usually ” :
通常 ” :

第 21 页：“with them be is usually”改为“with them is usually”。

[peɪdʒ] - : “ [ˈresəpɪz] [fɔː(r); fə(r)][ˈkjʊərəɪŋ] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ˈresəpɪz] [fɔː(r); fə(r)][ˈkjʊərəɪŋ] [miːts] ” [tuː; tə]
Page 24 : “ Recipes for Curing ” changed to “ Recipes for Curing Meats ” to
页 - : “ 食谱 为了 养护 ” 已更改 到 “ 食谱 为了 养护 肉类 ” 到
[mætʃ] [ˈteɪb(ə)l][pɒv; əv] [ˈkɒntents] .
match table of contents .
匹配 桌子 的 内容 :

第 24 页：“腌制食谱”改为“肉类腌制食谱”， 以与目录保持一致。

听书破万卷

开口如有神

